RICETTE CLUB DEGLI "AMICI DEL BIMBY"

A

A.C.E.

ingredienti:
200 gr. di zucchero 2 arance2 carote 1 limone procedimento:
polverizzare lo zucchero a turbo 20 sec. la frutta deve essere sbucciata senza la parte bianca , tagliata a pezzetti le carote pulite tagliate a pezzetti introdurre la frutta e carote nel boccale insieme allo zucchero a velo fare andare prima a vel.5/6 per 30 sec. poi 1 minuto a turbo aggiungere 600 gr. di acqua minerale non gassata oppure se piace gassata 10 sec, vel 4 introdurre il cestello nel boccale e tenendolo fermo con un dito filtrare la bibita in un contenitore , mettere in frigo con lo stesso procedimento si possono fare bibite con: kiwi mela e limone oppure con tutta la frutta di stagione ricordandosi sempre di aggiungere un limone per mantenere chiara la frutta occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 -

Aglio marinato

Difficoltà ricetta: facile
Ingredienti: 1 kilo di spicchi grossi di aglio fresco puliti 50 gr. di zucchero 50 gr. di sale grosso 50 gr.di olio di oliva 350 gr. di aceto bianco 150 gr. di aceto rosso mezzo litro di vino bianco secco esecuzione:
versare tutti gli ingredienti nel boccale eccetto l'aglio
fare bollire 10/12 minuti 100°vel 2
dal foro del coperchio
quando il liquido bolle con lame in movimento a vel. Meno di 1 (per non tritare gli spicchi)introdurre l'aglio fare bollire per 1 minuto 100° a vel. Meno di 1
invasare subito con una foglia di alloro o con un piccolo peperoncino piccante
non serve sterilizzare i vasi l'aglio deve restare croccante
dopo un mese si può gustare
annamaria olivierimercoledì 17 marzo 2004 - 9.19.13

Albero di natale o grappolo di pane

Premetto che non è una mia ricetta ma ci è stata data dall'azienda.L'ho fatta oggi ed esce perfetta. Alla fine della ricetta vi ho messo anche il disegno che ho fatto io con le palline di pane. (spero si riesca a vedere bene)

GRAPPOLO O ALBERO DI NATALE DI PANE

100 gr. latte, 10 gr. zucchero, 380/400 gr. farina bianca, 60 gr. olio semi, 1 cubetto lievito birra, 10 gr. sale, 2 uova

Per la farcitura

100 gr. speck + 100 gr. fontinaoppure100 gr. pancetta dolce + 100gr. scamorza affumicata. Inserire nel boccale il formaggio e tritare: 8 sec. vel.4. Mettere da parteInserire lo speck e tritare nello stesso modo, unire il formaggio e mescolare insieme i due ingredienti: 8 sec.vel. Mettere la farcitura da parte.Nel boccale inserire latte, olio, cubetto lievito e zucchero: 1 min. 40° vel.4.Aggiungere le uova intere: 6 sec. vel.7.Unire la farina e il sale: 20sec.vel.6 e 1 min. e mezzo vel.spiga.Versare l'impasto sul piano di lavoro, stenderlo mantenendo un spessore di circa 2 cm. E mezzo e con l'aiuto del misurino, ricavare circa 30-35 formine.Prendere ora una formina alla volta, fare al centro una piccola conca che verrà riempita con un bel po' di farcitura, sigillare bene e dare la forma di una pallina.Dopo aver preparato tutte le palline appoggiarle sulla piastra da forno ricoperta da carta forno e dare la forma di un grappolo o di un cuore o di un albero (come da esempio sotto) e di una lettera dell'alfabeto.Lasciar lievitare per circa 40 min., spennellare la superficie con un uovo e cuocere a forno preriscaldato a 180-200° per circa 20 minuti.

Maria bg sabato 15 novembre 2003 - 0.53.08

ALICI AL LIMONE

Agrumi la cucina del Sole

Ingredienti: 600 gr. di alici, 2 limoni, 1 panino raffermo, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 peperoncino, 4-5 foglie di basilico, 1 spicchio di aglio, sale e pepe q.b. .

Preparazione: Lavare, diliscare e privare delle teste le alici. Nel boccale preparare un trito aromatico con prezzemolo, aglio, basilico, peperoncino e il pane raffermo: 20-30 sec. vel. Turbo. Disporre nel Varoma uno strato di alici, ricoprirle col trito aromatico, l'olio e il succo di limone, ripetere l'operazione per altre due volte, così procedendo a strati, se si vuole anche sul vassoietto. Versare nel boccale 500 gr. di acqua, una fetta di limone, un pizzico di sale e posizionare il Varoma: 20 min. a temp. Varoma vel. 1. Servire con fettine di limone accompagnate da insalatina di stagione.

AMARO LEMOLIVO

Agrumi la cucina del Sole"

1 litro di alcol, 850 gr. di zucchero, 1 litro di acqua, 3 arance non trattate, 2 limoni non trattati, 1 manciata di foglie di ulivo

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica mettere le bucce degli agrumi, tagliate sottili, aggiungere le foglie di ulivo e l'alcol e lasciare in infusione 8 giorni.Preparare uno sciroppo con 1 litro di acqua e 650 gr. di zucchero, far bollire: 8 min. 100° vel.1, lasciar raffreddare. Preparare un caramello con 200 gr. di zucchero e tre cucchiai di acqua e mescolarlo allo sciroppo. Filtrare l'infuso di alcol e agrumi e unirlo allo sciroppo caramellato e conservare in bottiglia. E' un ottimo digestivo.

AMOR POLENTA

100 gr di zucchero, 150 gr di farina di mais sottile, 100 gr di farina, 120 gr di burro, 1 misurino di latte, 100 gr di nocciole tostate, la buccia di mezzo limone, 2 uova, una bustina per dolci. Per guarnire: glassa di cioccolato e granella di nocciole
Polverizzare le nocciole 20 sec a vel, turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero e la buccia di limone 20 sec, vel turbo, aggiungere il burro 20 sec, vel 4 poi le uova uno alla volta a vel, 4 per altri 20 sec, A questo punto aggiungere le farine, il latte e le nocciole in ultimo il lievito mantenendo sempre la stessa velocità. Versare in una teglia da plun-cake e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.
Preparare la glassa al cioccolato e quando la torta si è raffreddata spalmarla sulla superficie e cospargere di granella di nocciole
Gioia giovedì 11 marzo 2004 - 0.08.05

APERITIVO ALL'ANANAS

ingredienti:
200 gr. di ananas 2 limoni 12 cubetti di ghiaccio 100 gr. digin
750 gr. di acqua tonica
pelare a vivo la frutta. inserirla nel, boccale con lo zucchero e il ghiaccio:
30 sec. vel 3. aumenta gradualmente la velocità fino ad arrivare a turbo per un altro minuto.
alla fine, unire ad apparecchio fermo, l'acqua tonica e il gin, mescolando per qualche secondo.

APERITIVO ALL'ARANCIA

2 arance 100 gr di zucchero acqua tonica a piacere 1 limone gin a piacere ghiaccio
Inserire zucchero frutta a ghiaccio 1 min vel 6/turbo Unire i liquidi mescolare filtrare e serire

APERITIVO ALLA PESCA

Dosi per 6 persone: 1 scatola di pesche sciroppate, 5 cubetti di ghiaccio, 1 bottiglia di spumante Brut.
Tritare il ghiaccio e le pesche: 30 sec. a vel. 5. Unire il loro succo: 30 sec. a vel. 7. Versare il tutto nella caraffa, unire lo spumante e servire subito. CONSIGLI: Per le proporzioni tenere presente che il rapporto è da 1 a 2 (300 gr. di composto di pesche, 600 gr. di spumante)
Sabrina sabato 1 giugno 2002 - 21.51.58

ARANCINI DI RISO (REGIONE SICILIA)

500 gr di riso per risotti (io uso roma) 1 lt e 200 gr di acqua 80 gr di burro morbido 80 gr di parmigiano grattuggiato (io uso ragusano stagionato) sale q.b.
PER IL RAGU':
20 gr di burro morbido 20 gr di olio extravergine di oliva 1/2 cipolla 100 gr di acqua calda 100 gr di polpa di manzo tritata 20 gr di funghi freschi tritati grossolanamente 70 gr di pisellini sgranati freschi o surgelati
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
200 gr di polpa di pomodoro
sale e pepe q.b.
2 bocconcini di mozzarella.
PER FRIGGERE:
2 uova, pangrattato olio di semi q.b.
ESECUZIONE:
Preparare il ragu': mettere nel boccale la cipolla, il burro e l'olio: 3 min. 100° vel.4, aggiungete la carne e rosolare: 3 min. Varoma vel. 1, aggiung. la polpa di pomodoro e i funghi: 2 min. 100° vel.1 e infine acqua, concetrato di pomodoro, sale e pepe: 20 min. 100° vel.1 tenendo il misurino inclinato. Unire i piselli: 10 min 100° vel.1 e e mettere tutto da parte.
Preparare il riso: inserire la farfalla e versare nel boccale acqua e sale 10 min. 100° vel.1, aggiungere il riso e cuocere 13 min. 100° vel 1.
Scolare versare in una risottiera, aggiungere burro e il formaggio amalgamare bene e lasciare raffreddare (importante).
Mettere nell'incavo della mano due cucchiaiate di riso adagiandole perfettamente alla mano e riempire il centro con un pò di ragu' e un piccolo pezzetto di mozzarella (io metto anche un pezzetto di uovo bollito), richiudere con altro riso cercando di formare delle palline o a scelta dei coni. Passare le palline nell'uovo battuto e poi nel pangrattato. Friggere poco per volta nell'olio bollente. Quando acquistano la doratura preferita (io li preferisco ben cotti) scolarli e servirli ben caldi.
Arabella martedì 17 febbraio 2004 - 17.20.30

ARTICHOKE DIP

Ingr: 1/3 cup di vino bianco, 2 scatole di carciofi al naturale, 1 cup di maionese, 2 cups di parmigiano, 1/2 cup di mozzarella tagliuzzata.
Risciacquare i carciofi e asciugarli: tagliarli in bocconcini. Aggiungere formaggi, maionese e vino e mescolare bene. Spolverare di paprika. Cuocere per 30' in forno scaldato a 180°.
Servire immediatamente con crackers o salatini per cocktail.
Nella sabato 15 dicembre 2001 - 10.28.35
Ieri sera questo pasticcio era offerto in un teglia posta su uno scaldavivande,perchè è un piatto che va servito caldo, accanto a polpettine mignon. Noi l'abbiamo consumato senza crackers in piccola quantità con altri antipasti. Capisco che l'elencazione degli ingredienti possa far storcere il naso a molti (me compresa)- la maionese in cottura!- però l'effetto era buono, ammesso che questa sia stata la ricetta usata dal cuoco e a meno che l'atmosfera americana non ci avesse stravolto le papille gustative.Io la riproverò in uno dei megapranzi che mi aspettano nei prossimi giorni poi vi dirò.
E' sicuramente veloce con il bimby utilizzato per tritare i formaggi.

ASPARAGUS DIP DIETETICO

Ingr.: 1/2 cup di ricotta magra 1 cucchiaino di succo di limone 1/4 cup di yogurt magro 1/4 cup di maionese magra (ammesso che esista) 1/4 cucchiaino di aglio in polvere 1 scatola di punte di asparagi,ben sgocciolati (14 1/2 once 400 g ca)Un po' di salsa Tabasco
Sbattere nel frullatore ricotta con il limone per avere una crema liscia. Aggiungere il resto e frullare bene. Coprire e tenere in frigo diverse ore per mescolare i sapori. Servire con verdure crude o crackers.
domenica 16 dicembre 2001 - 1.07.16
La ricetta riporta questi dati:calorie per porzione (un cucchiaio da tavola): 15 grassi/porzione: meno di 1 grammo sodio/porzione: 110 Con gli ingredienti dati si ottiene 1 cup e 1/4 di dip.Okay ?
domenica 16 dicembre 2001 - 1.13.34

ANTIPASTO DI PEPERONI

Non conosco l'esatta origine della ricetta, io l'ho avuta dalla mia presentatrice e vi assicuro che ha avuto molto successo.
Ingredienti:
2-3 filetti di acciughe (oppure pasta d'acciughe) 150 gr. di passato di pomodoro 1 scatoletta di tonno (anche piccola) 1 cucchiaio di zucchero 1 cucchiaio di aceto 50 gr. vino bianco od acqua 3 peperoni grandi tagliati a pezzi un pò d'olio (io lascio quello del tonno) sale (se necessario)
Posizionare la farfalla, mettere tutti gli ingredienti: lasciare gli ingredienti liquidi per ultimi. Cuocere per 15 minuti temperatura VAROMA vel. 1.
Se messi bollenti in barattoli di vetro e chiusi ermeticamente, si conservano bene per l'inverno.
Servire freddo
Milly lunedì 26 maggio 2003 - 22.29.31

AVOCADO SPREAD (CREMA DA SPALMARE)

Ingr: 1 avocado maturo, 1/4 di pound (110 g ca.) di philadelphia, 1 spicchio di aglio tritato, 2 cucchiai da minestra di succo di limone, 1/4 di cucchiaino di pepe nero.
Pelare l'avocado e frullarne la polpa fino a renderla cremosa e tenere da parte; montare il formaggio rendendolo spumoso . Mescolare tutti gli ingredienti molto bene. Servire con chips o crackers.

B

BABA' RUSTICO

ingredienti:
150 gr tra salame e mortadella 150 gr di formaggio (tipo emmenthal) 100 gr di parmigiano grattugiato 1 misurino di latte 80 gr. di olio 3 uova 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di sale 1 cubetto di lievito di birra 450 gr. di farina
Inserire nel boccale salame, mortadella e formaggio: 6 sec vel 5 e mettere da parte.
Nel boccale mettere latte, olio, uova, sale e zucchero: 15 sec vel. 4
Unire il lievito: 3 sec vel 4
Aggiungere dal foro la farina con lame in movimento: 1 min e 30 sec vel 6.
Unire i salumi, il formaggio ed il parmigiano: 10 sec vel 4
Mescolare bene il composto spatolando. Imburrate ed infarinare uno stampo col buco, mettervi il composto ed attendere per un'ora o più la lievitazione.Infornare per 25 min a 180/200 gradi.
Valeria mercoledì 25 giugno 2003 - 17.34.22
Babà Rustico L'ho fatto ieri sera: E' OTTIMO !!!!!

BARCHETTE CON CREMA DI BROCCOLETTI

Per la brisée:
260 gr di farina, 60 gr di olio di semi, 70 gr di vino bianco, sale. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale ed impastare, vel da 1 a 5 per 25 secondi. Versare l'impasto di briciole sul piano ed impastare. Formare delle piccole palline da stendere ed utilizzare per foderare dei piccoli stampi da barchette o tartelette. Cuocere in forno a 180° per 13 minuti.
Per il ripieno.
Fare una dose di besciamella con 500 ml di latte, 50 gr di farina e 40 di burro, sale e noce moscata.
Cuocere per 8-9 minuti, 90° vel 4. Il burro consiglio di farlo preventivamente ammorbidire. Aggiungere alla besciamella così ottenuta 800 gr di broccoletti lessati e 40 gr di parmigiano, aggiustare di sale e pepe. Mescolare passando da 1 a 4-5 per 30 sec. L'impasto per farcire le vostre tartelette è pronto, basta lasciarlo raffreddare. Ne sarà sufficiente metà dose, per cui se volete potete toglierla dal boccale e aggiungere alla rimanente, ancora calda, 1 uovo intero, ancora un po' di parmigiano e 2 fogli di gelatina strizzati, mettere in uno stampo piccolo da charlotte o zuccotto ricoperto di pellicola, livellare bene e lasciar freddare in frigo. Capovolgerlo e servirlo anche come contorno, con una leggera salsina. Ciao

BASE DI BISCOTTO PER TORTE GELATO

preparazione 20 minuti
4 tuorli, 125g. di zucchero, un cucchiaino colmo di scorza di arancia, 4 albumi, 100g. di farina, 60g. di burro. " "
Preparare il biscotto che serve per la base. Inserire la farfalla nel boccale pulito e asciutto Montare a neve ferma gli albumi 3 minuti 40°vel 3 fermarsi 50 sec. E poi ancora 2 minuti vel. 3 metterli in una ciotola in frigo. Togliere la farfalla Senza lavare il boccale 4 tuorli con 125 gr. Di zucchero montarli a vel. 3 per 3 minuti senza fermare il bimby sempre a vel 3 unite la scorza dell'arancia grattugiata sfogliandolo dal foro aggiungere il burro a temperatura ambiente la farina per ultimo a vel 2 gli albumi al massimo per 1 minuto . Versate la pasta in uno stampo di 28 cm, unto con il burro rimasto e mettete in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Togliete il dolce dal forno e lasciatelo raffreddare e poi distribuitevi sopra a piacere delle farcie o creme varie, si abbina bene anche con del gelato.E ottimo servito fresco di frigorifero

BATTUTO DI OLIVE E CARCIOFINI

15 olive giganti verdi 4-5 carciofini sott'olio poco olio extravergine
Togliete il nocciolo dalle olive e inserite tutto con le lame in movimento vel 5-6, riunite con la spatola e continuate a frullare a vel 5 aggiungendo un filo d'olio. Il tempo con precisione non lo ricordo, ma con 2-3 volte (aprendo e riunendo il composto sulle lame) ho avuto un battuto fine e davvero gustoso.

BAVARESE AL CAFFÈ

Mettere ad ammollare in acqua fredda 10 gr di gelatina. Montare 250 gr di panna e tenerla da parte. Inserire nel boccale 120 gr di zucchero e 1/2 misurino di caffè solubile: 20 sec. vel. turbo. Aggiungere 3 tuorli e 250 gr di latte: 5 min. a 80° vel. 3. Incorporare la gelatina ben strizzata: 20 sec. vel.4. Lasciare intiepidire, incorporare con delicatezza la panna montata. Versare in uno stampo spennellato con liquore (ho usato il porto) o olio di mandorle. Mettere in frigo per almeno 3 ore, al momento diservire immergere per pochi secondi lo stampo in acqua calda. (E' un ottimo metodo per "scodellare" le bavaresi)

BAVETTE CON SALSA ALLA TROTA

Ingredienti:gr. 200 di trota diliscata, gr. 40 di olio, mezza cipolla, 1 mis. scarso di vino bianco, gr. 250 di passata di pomodoro, 1 spicchio di aglio, peperoncino piccante macinato, 1 confezione da 200 ml. di panna da cucina, 500 gr. di pasta (bavette) sale q.b.
Preparazione: mettere nel boccale la trota diliscata e tritare per 5 sec. vel 4. Togliere dal boccale la trota e inserire cipolla e olio, soffriggere per 3 min. temp. 100 vel. 4. Aggiungere la trota e soffriggere per altri 3 min. temp. 100 vel 2 aggiungere dal foro il vino e lasciare evaporare senza misurino. Aggiungere la passata di pomodoro il sale, l'aglio tritato e una spruzzata di peperoncino a piacere, cuocere per 7 minuti a temp. 100 vel.; 2 minuti prima del termine della cottura aggiungere dal foro la panna. Tolta la salsa volendo si può cuocere nel boccale le bavette e condirle con la salsa. Buon appetito Mariella:))

BISCOTTINI AL VINO

Ingredienti: 1 bicchiere di vino bianco mezzo bicchiere d'olio 100 gr. di zucchero ½ kg. Di farina una bustina di lievito semi di anice
Introdurre la farina poi il vino, lo zucchero, l'olio e i semi di anice pochi secondi a VEL.6 infine il lievito. Formare delle ciambelline o altre forme infornare a 160° per 15 minuti.
Gioia giovedì 25 settembre 2003 - 0.12.12

BISCOTTI CON ANICE

Ingredienti: 2 uova 300 gr. di farina mezzo bicchiere d'olio 150 gr. di zucchero una bustina di vanillina mezza bustina di lievito per dolci semi di anice e mandorle a piacere
Battere le uova con lo zucchero a VEL. 4 per 2 o 3 minuti aggiungere quindi la farina l'olio e l'anice e mescolare a VEL: 3 aiutandosi con la spatola se occorre, infine il lievito pochi secondi.
Formare dei rulli (l'impasto deve risultare consistente) e cuocere in forna a 160° per una ventina di minuti. Tagliare quando sono ancora caldi e rimettere in forno per altri 10 minuti.

BISCOTTI AL PROSCIUTTO E FINOCCHIO

Ingredienti Per 4 Persone :
Gr. 150 Di Farina Gr. 100 Di Burro Gr. 150 Di Parmiggiano Reggiano Grattugiato Gr. 70 Di Prosciutto Cotto Magro 1 Uovo 2 Cucchiai Di Semi Di Finocchio Sale Esecuzione :
Introdurre Nel Boccale : La Farina Il Formaggio Grattugiato E Il Prosciutto Tritato 1 Pizzico Di Sale , Il Burro Ridotto A Pezzetti Impastate Gli Ingredienti 20 Sec. Vel 4/5 Col Mattarello Tirate Una Sfoglia Dello Spessore Di Circa ½ Cm., Che Ritaglierete Con Stampini Di Forme Diverse , Avendo Cura Di Mantenere La Spianatoia Infarinarta Disponete I Biscotti Nella Placca Con Carta Da Forno Penellateli Con Uovo Sbattuto Cospargeteli Con Semi Di Finocchio Passateli In Forno A Convenzione 180° 15 Minuti Serviteli Con L'aperitivo

BISCOTTI DI MAROLA

Ingredienti :
500 gr. Di farina 00 150 gr. Di olio di semi (cuore) 2 uova + 1 tuorlo 250 gr. Di zucchero 1 vanillina 1 dose per dolci scorza di limone grattugiata mezzo misurino di sassolino (liquore per dolci)
esecuzione:nel boccale pulito e asciutto uova + zucchero 1 minuto v. 3 olio a filo + liquore + vanillina + scorza di limone + dose per ultimo farina aiutare l'impasto con la spatola dal foro tirare la pasta dare la forma a piacere cuocere 180° 20/ 30 minuti devono essere dorati

BISCOTTINI ALLE MANDORLE

250 gr mandorle e tritarle in polvere vel Turbo 15 sec.
unire 250 gr farina, 250 gr zucchero, 250 gr burro sciolto. Impastare (traggo da libro base perchè non l'ho ancora provata con il bimby) vel 6 o 7 per 20 sec. Cuocere 180° per 10 min.
Per un tocco di classe: accoppiare con cioccolato fondente fuso a bagnomaria.

BISCOTTI FERRO DI CAVALLO

ingredienti:
380 g di farina 00
120 g di fecola
1 uovo
150 g di zucchero a velo
120 g di burro morbido
130 g di margarina
Preparazione:
Inserite nel boccale lo zucchero: 15-20 sec. vel. Turbo. Aggiungete tutti gli altri ingredienti: 50 sec. vel. 6. Formate dall'impasto ottenuto dei bastoncini, appiattite leggermente tra le mani e conformate a ferro di cavallo.
Cuocete in forno a 180° per 10-15 min. Intingete le punte dei biscotti tiepidi nel cioccolato fuso.
Potete variare i ferri aggiungendo del cacao in polvere nella farina, ottenendo una pasta scura, e fondendo le punte nel cioccolato bianco.
annamaria olivieri giovedì 25 dicembre 2003 - 19.18.38

BISCOTTI ALLE OLIVE E PARMIGIANO

INGR per circa 40 biscotti:
300 gr di farina (ho mescolato 0 e 00), 150 gr di burro, 130 gr di olive nere, 80 gr di parmigiano grattugiato, sale, pepe, poca acqua.
Mettere nel boccale la farina, il parmigiano, un po' di sale, pepe e il burro freddo a pezzi, mandare a vel 5 per 30 secondi, interrompendo e raccogliendo il briciolame con la spatola. E' proprio questo che si deve ottenere, un briciolame. Poi versare il tutto sul piano da lavoro, Aggiungere le olive a pezzettini e private del nocciolo (dovrete ottenere 100 gr di pezzettini di olive) e uno o due cucchiai di acqua. Formare una palla, stendere su carta forno e ritagliare dei fiorellini col tagliabiscotti. Disporre sulla placca, cuocere a 180° per 12-13 minuti. Impastare nuovamente i ritagli di pasta e ripetere l'operazione di taglio.Servire come antipasto, accompagnando con formaggi stagionati e salumi.Si conservano in scatole di latta per 20 giorni.

BISCOTTI ALLO ZENZERO

Ingredienti:
80 gr di zucchero di canna 150 gr. di farina un pezzo di buccia di limone 40 gr. di burro un pizzico di cannella un pizzico di zenzero un pizzico di sale un cucchiaino di lievito latte quanto basta
Polverizzare lo zucchero di canna e la buccia di limone a VEL. 9, aggiungere tutti gli altri ingredienti e dare tre colpi con il tasto turbo.
Aiutandosi con spatola e cucchiaio formare dei biscotti che verranno messi su carta da forno.
Cuocere per una quindicina di minuti a 160°
gioia giovedì 25 settembre 2003 - 0.16.13

BISCOTTI DEL RE

Biscotti del Re (antica ricetta di Altedo)
Voi... Noi... Bimby - dicembre 2003
Ingredienti:
500 gr di farina50 gr di strutto300 gr di zucchero50 gr di burro (morbido)200 gr di mandorle sbucciate40 gr di liquore (rum)3 uova1/2 cucchiaio di bicarbonatozucchero vanigliato per decorare
Preparazione:
Tritare le mandorle grossolanamente: qualche colpo a vel. Turbo, e tenere da parte. Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e lavorare: 20 sec. vel. 5-6.Aggiungete le mandorle: 5 sec. vel.5.Con l'immpasto formate 3 cilindri di 4 cm di diametro circa. Appoggiateli in una teglia ricoperta di carta forno e cuoceteli in forno 20 min. a 180 gradi.Una volta raffreddati, tagliate i cilindri a fette alte circa 1/2 cm. e disponetele nuovamente nella teglia: continuate a cuocere in forno ben caldo per 15 minuti a 180 gradi.Lasciate raffreddare i biscotti e spolverateli di zucchero vanigliato prima di servire.Consiglio: confezionati opportunamente possono diventare un delizioso regalo natalizio.

BISCOTTI GRANELLA DI MANDORLE

Pasta Frolla Granella Di Mandorle Gr. 200 I Tuorlo Di Uovo 2 Cucchiai Di Latte Pasta Frolla 500gr. Di Farina 00 2 Misurini Bimby Scarsi Di Vino Bianco Secco 150 Gr. Di Zucchero 1 Tuorlo 3 Bustine Di Vanillina 125 Gr. Di Margarina Foglia D’oro A Temperatura Ambiente 150 Gr. Di Zucchero 10 Sec. Con 3 Bustine Di Vanillina A Vel. Turbo Aggiungere La Margarina 10 Sec. Vel. 1 Poi La Farina Setacciata 1 Tuorlo 2 Misurini Scarsi Di Vino Bianco SeccoImpastare A Vel 4 5 6 Per 60 Sec. Quando Ha Fatto La Palla Togliere Dal Boccale Amalgamare Un Attimo A Mano Metterla In Un Contenitore Ermetico Bagnato Da Acqua Calda Ma Non Asciugato Lasciare Riposare Per Almeno Una Ora Si Tira Con Facilità È Molto Profumata E Buona
Esecuzione
Stendere La Pasta Frolla Ritagliare Dei Dischi Con Il Bicchierino Del Bimby Appoggiarli Sulla Placca Del Forno Foderata Con Carta Da Forno Pennellarli Delicatamente Con Il Tuorlo Diluito Con Il Latte Distribuire Lentamente La Granella Di Mandorle Cuocere 180° 15 Minuti

BISCOTTI SALATI AL PROFUMO DI BASILICO

Ingredienti Per 4 Persone (20 Biscotti)
150 Gr. Di Farina 00 1 Uovo 50 Gr. Di Burro 10 Belle Foglie Sdi Basilico 1 Cucchiaio Di Parmiggiano Oppure Di Pecorino Gratuggiato Sale 2 Cucchiai Di Acqua Fredda
Esecuzione :
Metti Nel Bimby La Farina Con Il Burro Tagliato A Dadini, Una Presa Di Sale E Il Basilico Sminuzzato 13 Sec. Vel.8 Unisci L'uovo 2 Cucchiai Di Acqua Fredda Aggiungi Il Formaggio 25 Sec. Vel 3 Fino A Che L'impasto Si Raccoglie Formando Una Palla Chiudi Con Della Pellicola Trasparente E Mettila In Frigorifero Lascia Riposare Per 1 Ora Tira La Pasta Con Il Mattarello Su Un Piano Infarinato E Ritaglia Delle Foglie Con La Rotella Da Pasta Disegnando Le Nervature Con Il Dorso Della Lama Del Coltello Deponile Su Di Una Placca Coperta Con Carta Da Forno Cuoci In Forno Caldo 180° Per 15/20 Minuti

BISTECCA ALLA BIMBY

Occorrono per 4 persone: 400 g di carne di vitello o vitellone macinata dal macellaio o dal bimby, 1 panino raffermo, 1 uovo, 1/2 mis. di latte sale e pepe, qualche fettina di prosciutto cotto e sottilette o formaggio avanzato, burro.
Tritare il panino come da istruzioni base e aggiungere latte, uovo, sale e pepe e far andare a vel.5-6 per 20". Unire la carne e unire il tutto con qualche colpo turbo o con vel.5 (io faccio a occh) in modo che tutto si amalgami bene. Toglierlo dal boccale e con lo stampino da hamburger o con le mani , farne 4 bistecche da cuocere in un po' di burro, prima da una parte e poi dall'altra fino a rosolatura, poi mettere sopra ciascuna una fettine di prosciutto e una di formaggio, coprire e cuocere a fuoco bassissimo per circa 10'. Servire ben calde.
Nella domenica 13 gennaio 2002 - 19.28.10

La bistecca alla bimby era un po' il cavallo di battaglia del primo modello, quello arancione, che aveva la capacità di tritare la carne cruda senza problemi dandole una morbidezza particolare (addirittura veniva venduto insieme allo stampino per hamburger). Sul vecchio libro c'è una serie di sughetti di accompagnamento a questa pietanza adatta per un pasto in famiglia. Le trascrivo .

BISTECCA ALLA BISMARCK

cuocere la bistecca senza prosciutto nè formaggio,quando cotta salare e pepare e mettere su un piatto.Aggiungere nel tegame una cucchiaiata di acqua e sciogliere il sugo rimasto,A parte intanto cuocere un uovo in burro,appena coagulato con una paletta adagiarlo sulla bistecca,pareggiare l'albume con un coltellino e versare la salsetta sopra.
Nella lunedì 14 gennaio 2002 - 19.08.25

BISTECCA ALLA CACCIATORA

Preparare la bistecca base senza prosciutto e formaggio, scaldare olio in una padella e quando sarà ben caldo mettere la bistecca e farla cuocere bene a fuoco vivace e dai 2 lati.Una volta cotta salarla,peparla e metterla da parte tra 2 piatti. Nella stessa padella versare 2 dita di marsala e 2 dita di vino rossosecco e con un cucchiaio di legno staccare bene il fondo di cottura rimasto in padella.Quando il liquido sarà un po' evaporato aggiungere un pochino di aglio tritato e un pizzico di semi di finocchio.Dopo poco aggiungere una cucchiaiata di salsa di pomodoro,mescolare bene e appena la salsa sarà diventata piuttosto densa,si versa sulla bistecca aggiungendo poco prezzemolo tritato.
Nella lunedì 14 gennaio 2002 - 19.20.00

BISTECCA ALL'ARLESIANA

per questa ci vuole una fetta di melanzana fritta nell'olio senza infarinarla(o fette lunghe di zucchina trattate allo stesso modo). Cotta la bistecca si mette sopra la melanzana,una fettina di prosciutto cotto e una fetta spessa di mozzarella. Passare in forno molto caldo per poco e quando la mozzarella comincia a fondere si estrae dal forno e si mette su un crostone di pane fritto nel burro e della stessa grandezza della bistecca.

BOCCONCINI DI MAIALE AL LATTE

Bocconcini di maiale al latte e finocchio prezzemolato
ingredienti:
400 g di bocconcini di maiale 3 finocchi 100 g di cipolla bionda ½ carota 1 gambo di sedano 200 g di latte 100 g di acqua dado Bimby sale, pepe q.b. prezzemolo tritato 40 g di olio extravergine d'oliva
preparazione:
Prepara il soffritto, inserisci nel boccale olio, cipolla, sedano e carota: 3 min, 100° vel. 3; infarina i bocconcini di maiale, salati e aggiungi al soffritto: 2 min, 100° vel. 1.
Aggiungi ora l'acqua, il latte e il dado Bimby, posiziona il Varoma con all'interno i finocchi tagliati a spicchi e spruzzati con il prezzemolo: 30 min, Varoma, vel. 1.
Al termine della cottura, aggiungete nel boccale un cucchiaio raso di farina (se volete, con ½ bicchiere di vino bianco): otterrete un delizioso sughetto ottimo con i rigatoni...
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.21.32

BONÈT

Dolce al cucchiaio tipico piemontese. Esistono diverse varianti, questa secondo me è una delle migliori.
Ingredienti: 1/2 litro di latte, 50 gr di savoiardi, 60 gr di amaretti, 2 cucchiai di cacao amaro, 100 gr di zucchero, 1/2 tazzina di caffè ristretto (sostituibile con un cucchiaio di caffè solubile), 2 cucchiai di rum, 3 uova.
Inserire nel boccale i savoiardi e gli amaretti vel. turbo 30 sec.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti vel. 6/7 per circa 25/30 sec.
Preparare a parte un caramello, versarlo in uno stampo dai bordi alti e con foro centrale, oppure uno stampo rettangolare, trasferire il composto e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 min. Estraete lo stampo dall'acqua e lasciatelo raffreddare, poi in frigo fino al momento di servirlo.
N.B. per una buona riuscita è opportuno acquistare degli ottimi biscotti, soprattutto gli amaretti.

BRANZINI AL VAROMA

preparare nel boccale un trito con :4 capperi 3 olive denocciolate salvia rosmarino sale e aglio. nel varoma mettere carta da forno bagnata e ben strizzata deporre 2 branzini o naselli riempiti e cosparsi del trito e olio nel boccale 1 litro di acqua con cestello patate tagliate e pelate cuocere a varoma e cestello 37m. v.1 nella parte sopra del varoma potete mettere o pomodorini ripieni o frutta da sciroppare

BRIOCHE

ingredienti:
150g latte/ 100g margarina/ 80g zucchero/ 1 lievito birra/ 2 uova/1 bustina vanillina/ 500g farina.
Preimpasto: mettere nel boccale il lievito, 50g di latte: 25 sec. a Temp. 40° Vel. 3; inserire 60 g di farina: 20 sec. Vel. 4.
Inserire nel boccale latte, margarina, zucchero, lievito :40 sec. Temp. 40° Vel. 5. ggiungere la farina e la vanillina: 40 sec. a Vel. 7 e poi per un minuto Vel. Spiga.
Lasciare lievitare per circa un' ora.
Formare le brioche e lasciare lievitare per 2 ore.
Spennellare con un tuorlo di uovo e latte.
Infornare a 180° e toglierli quando sono appena dorati
Nella giovedì 27 marzo 2003 - 12.48.56

BRIOCHES ALLE MELE

Premetto che è una ricetta presa dalla rivista La cucina italiana dell'anno scorso, l'ho adattata un po' e merita veramente.
3 mele renette (4 se piccole) 40 gr di uvetta ammolata nel liquore che vi piace 500 gr di farina 00 200 gr di latte 1 cubetto di lievito 4 tuorli 100 gr di zucchero 10 g di sale 1 bustina di vanillina o scorza di limone grattata o tutte e due.
Zucchero semolato grezzo per lo stampo a ciambella
Mettere il latte nel boccale a 40° per 30", il lievito e sciogliere a vel 4 per 15". Aggiungere i tuorli, lo zucchero, la vanillina mandare a vel 4-5 per 20", aggiungere la farina e il sale impastare a vel 6 per 30" poi 3' a spiga. Se vi sembra troppo molle aggiungete dal foro mentre lavora un po' di farina, comunque l'impasto risulta appiccicosetto tipo colomba. Togliere dal boccale e far lievitare nel forno magari tiepido per 2h circa. Poi nel boccale scaldare una noce di burro a 80° per 2' con un cucchiaio di zucchero, sbucciare 2 mele e a tocchi metterle nel boccale frullare pochi secondi a vel 4-5 mescolare un po' per farle insaporire, aggiungere le uvette strizzate e mescolare. Trascorso il tempo di lievitazione stendere la pasta in un bel rettangolo spalmare sopra le mele e arrotolare dalla parte più lunga. Sistemare in uno stampo a ciambella di almeno 25 cm, ben imburrato e cosparso di zucchero grezzo, sistemate a spicchioni l'ultima mela nello stampo e adagiatevi sopra il rotolo. Far lievitare ancora fin quando avrà riempito bene lo stampo, cuocere a 180° per 50' circa, poi rovesciatela.
Chiara giovedì 9 ottobre 2003 - 17.55.45

BRIOCHES COME AL BAR

Ho provato al tua ricetta delle brioches. Ma le 2 uova, quando le metti? Nelle spiegazione non lo dici!Io ho fatto l'impasto senza uova e quando ho riletto gli ingrdienti le ho aggiunte alla fine, ripetendo l'ultima fase di lavorazione (40 sec a vel 7 + 1 min a vel spiga), ma sono venute un pò croccanti e non soffici! Cosa ho sbagliato? Un'altra cosa: il preimpasto va forse fatto riposare?
Grazie dell'aiuto. Ci terrei ad avere una risposta perchè il gusto delle brioches era ottimo!
Lucia lunedì 31 marzo 2003 - 11.02.01

Brioche

Io ho fatto le brioche con ottimo risultato mettendo le uova la seconda volta che la ricetta riporta il termine lievito perche' ho pensato che comunque il lievito va messo all'inizio e quindi dovevano essere inserite in questo momento inoltre io faccio l'impasto e subito le modello senza doverle rilavorare piu' volte e le lascio lievitare fino a che non raddoppiano. Una variante che ho provato e che comunque è riuscita bene e' che ho sostituito la stessa quantità di margarina con della ricotta (che forse fa meno male). Forse non sono molto dolci ma sono veramente buone!

Brioche alla Campofranco

x 8 persone
IMPASTO: 300 gr di farina 80 gr di burro morbido o margarina
1 cubetto di lievito di birra 30 gr di latte tiepido 3 uova 1 cucchiaino di zucchero 1/2 cucchiaino di sale pepe q.b.
RIPIENO: 400 gr di pomodorini maturi ben sgocciolati 100 gr di prosciutto cotto 100 gr. di mozzarella 50 gr di parmigiano 10 foglie di basilico sale e pepe q.b.
inserire nel boccale prosciutto, mozzarella e parmigiano: 5 sec. a vel 4 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, burro, uova, zucchero, lievito, sale e pepe: 20 sec. vel. 7. Aggiungere la farina: 30 sec. vel. 7. Disporre le metà dell'impasto in una teglia imburrata a bordi alti (26 cm) (per facilitare la stesura METTERE ABBONDANTE FARINA NELLE MANI). DISPORVI I POMODORI, SALE, PEPE, BASILICO SPEZZETTATO E IL TRITO MESSO DA PARTE. COPRIRE CON LA RESTANTE PASTA E FAR LIEVITARE PER UN'ORA CIRCA. Cuocere a 220 gradi per 10 minuti e a 180 per 10 minuti. servire tiepido.
Valeria lunedì 12 maggio 2003 - 16.51.40

BRUSCHETTE AL GORGONZOLA

Ho scoperto che nel file "Idee per Sfizi e Sfarzi" mancava questa ricetta che vi trascrivo: dose per 8 persone: 8 fette pane casereccio, 200 gr. gorgonzola,100 gr. burro,2cucchiai Brandy,20gr gherigli di noci, qualche stelo di erba cipollina, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale le noci e l'erba cipollina e dare 3-4 colpi di turbo; togliere e mettere da parte. Inserire nelboccale gorgonzola e burro: 30 sec.vel.3.Aggiungere Brandy, sale e pepe 30 sec. vel.3. Spalmare le bruschette calde e guarnire con il trito di noci ed erba cipollina.
ciao a tutte e sopratutto a Tellina, ma dove sei finita?

BUDINO DI RICOTTA

600 g di ricotta di pecora, 6 uova, 130 g di zucchero, 50 g di scorza d’arancia e cedro canditi, 30 g di farina, scorza di 2 limoni, 100 g di rhum, una bustina di cannella in polvere, sale.
Mettete la farfalla e inserite nel boccale ben asciutto 5 albumi: 2 min 40° vel 3, togliete e mettete da parte. Inserite 100 g di zucchero, un uovo e 5 tuorli, la scorza dei limoni, la scorza d’arancia e il cedro: 40 sec vel 6. Aggiungete ricotta, farina, metà cannella e il rhum: 1 min vel 6. Versate l’impasto in una ciotola e unite delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo a ciambella di 24 cm precedentemente unto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate con cannella e zucchero avanzati, guarnite con panna montata e ciliegine sotto spirito. Tenete in frigo e gustatelo il giorno dopo.

BUDINO DI RISO (Dose per 8 persone)

Ingredienti:
250 gr di riso, 75 gr di mandorle spellate e tostate, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 1 lt. di latte, 1 stecca di vaniglia, 2 cucchiai di Brandy, 50 gr di cedro candito, 50 gr di ciliegine candite, 50 gr di arance candite, scorza gialla di ½ limone. Per la salsa : 150 gr di zucchero, 400 gr di fragole, 1 cucchiaio di vino Malaga, ½ mis. di Kirsch.

Esecuzione:
Inserire nel boccale le mandorle : 30 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Inserire ora nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. turbo. Unire il latte e la vaniglia : 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso : 20 min. 100° vel. 1 Terminata la cottura, aggiungere dal foro del coperchio, sempre a vel. 1, il burro, i tuorli, uno alla volta, le mandorle tritate, il cedro tagliato a pezzetti, ed il Brandy : 50 sec. vel. 1. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare completamente. Montare gli albumi a neve, quando il budino sarà freddo, incorporarli delicatamente. Ricoprire il fondo di uno stampo ovale e leggermente unto con le arance e le ciliegine candite tagliate in piccoli pezzi. Riempirlo con il composto premendo bene per farlo aderire completamente alle pareti, coprirlo con la carta stagnola e metterlo nel varoma . Inserire nel boccale 1 lt. d' acqua: 7 min. 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma e cuocere : 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e quando sarà ben freddo, sformare il dolce in un piatto da portata. Preparare la salsa: Inserire nel boccale 50 gr. di zucchero e ½ mis. di acqua: 4 min. 100° vel. 1. Unire il rimanente zucchero, le fragole e il vino malaga: 25 min. 100° vel. 3. fino a quando tenderà ad addensare. Profumare la salsa con il Kirsch, metterla in una salsiera e servire il budino con la salsa a parte. I consigli di Germana : A piacere si può sostituire la cottura a varoma con la cottura in forno a bagnomaria per 30/40 min. a 180°.
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.06.32

BUDINO DI MELE

6 grosse mele renette, 100 g di zucchero, 50 g di burro, 4 cucchiai di farina, un limone, 4 uova.
Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale la buccia del limone e lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unite le mele e tritate a vel 3 per 30 sec. Cuocete 10 min 100° vel 2. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi. Poi unite i tuorli, la farina e il composto di mele. Mescolate a vel 2 per 20 sec. Versate in uno stampo da sufflè a bordi alti e cuocete in forno caldo a150° per 40\50 minuti. Il budino è cotto quando inserendo uno stecchino questo esce asciutto.

BUDINO AL CIOCCOLATO

1/2 lt. di latte, 4 uova, 150 gr. di zucchero, 3 cucchiai di cacao amaro, una bustina di vanillina.
Procedimento: inserire nel boccale tutti gli ingredienti e frullare a vel. 4/5 x 20 sec.; predisporre la temperatura a 80° e cuocere a vel. 1 x 15 min.; versare il tutto in uno stampo da budino e porre lo stampo all'interno del Varoma. Riempire il boccale con 1,5 lt. di acqua, sistemare il Varoma sul boccale e cuocere il budino x 1 ora a temperatura Varoma (dovrà rassodarsi). Lasciar raffreddare e servire.

BUDINO DI PANETTONE

150 gr panettone avanzato, ¼ di mis di marsale, ¼ di mis di rhum, 2 uova, 500 gr latte, scorza di ½ limone, 1 pizzico di cannella, 75 gr di zucchero.
Porre le fette di panettone in una ciotola, spruzzarle con il rhum e il marsale e lasciarle riposare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min vel 2-3; togliere e mettere in una ciotola in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre latte, scorza di limone, cannella, tuorli e zucchero: 7 min 80°C vel 4. Aggiungere il panettone: 4 sec vel 3 e lasciare raffreddare. Incorporare gli albumi, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 40 min circa. Servire freddo

C

CAFFÈ GOLOSO

E' una ricetta del vecchio forum Bimby, scritta da Linda RM e sempre valida. Per chi la volesse provare in questi giorni di festa. Piace piu' alle done che agli uomini.

CAFFE' GOLOSO

Ingr: 1 mis e 1\2 di caffè solubile, 4 mis e 1\2 di latte scremato, un mis di anice, 1 mis e 1\2 di zucchero, 100 g di cioccolato fondente tritato.Tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min 100° vel 4. Servire ben caldo.

CAMILLE

200 gr. di carote, 200gr. di zucchero, 2 uova 100 gr. di olio di semi 100gr. di latte, 300gr. di farina, 1 bustina di lievito 50 gr. di mandorle sgusciate un pizzico di sale Inserire nel boccale lo zucchero e le mandorle 30sec. vel.6 aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento le carote tagliate a pezzi 20 sec. a vel7. Mettere le uova, l'olio, il latte, la farina e il pizzico di sale 1 min. vel7 unire il lievito 10 sec. vel.7 Prepare i pirottini sulla teglia del forno e versarvi il composto senza riempirli completamente. Cuocere in forno ben caldo a 160° per circa 15-20 minuti.
Liliana martedì 26 marzo 2002 - 20.40.55

CANESTRINI RIPIENI:

Pasta Per Pizza Come Da Libro Base
Stendere La Pasta Per Pizza Lasciarla Lievitare Coperta , Tagliarla A Dischetti Usando Un Bicchiere Come Stampo Piegare A Metà La Pasta E Inserire Uno Stecchino Grande Da Spiedini Cuocere In Forno Per Circa 15 Minuti 200° Ed Estrarre Lo Spiedino Dopo Che La Pasta Si È Raffreddata Farcire All’interno Con Pomodorini Secchi Sott’olio Formaggio Caprino Un Filetto Di Acciuga Oppure Pomodorini Freschi E Provola Annodare Con Un Filo Di Erba Cipollina Io Userò Il Gambo Di Prezzemolo

CANTUCCI

ingr. 250 gr. farina, 250 gr. zucchero, 250 gr. mandorle(non pelate), 2 uova, 1 cucchiaio di lievito, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale, scorza di limone Inserire nel boccale zucchero, scorza di limone e uova:: 30 sec. vel. 4.Aggiungere la farina, il sale, la vanillina 30 sec. vel.4. Aggiungere il lievito alla fine.- Inserite le mandorle 10 sec. vel. 3/4 spatolando. Sulla spianatoia stendete l'impasto fra due fogli di carta forno, spianatelo spessore cm. 1. Cuocete in forno 15 min. 160° e 10 min. 180°. Togliete dal forno e ancora caldo tagliate a strisce e poi a pezzetti. Lasciate raffreddare.

CANTUCCINI

Ingredienti:
300 gr di farina 300 gr di zucchero 2 uova 1,50 hg di mandorle mezzo cucchiaino di lievito Fare lo zucchero a velo poi introdurre le uova e la farina pochi secondi a VEL.6 poi il lievito ed infine le mandorle (aiutarsi con la spatola).
Formare dei rulle di circa 2 cm di diametro sul testo con carta forno e cuocere per 20 minuti a 200°. Tagliarli caldi.
Gioia giovedì 25 settembre 2003 - 0.13.21

CARCIOFI ALL'ACQUA PAZZA

4 carciofi, 4 cipollotti, 8 pomodori ciliegia, 1 spicchio d’aglio, 50 gr. olio extravergine,50 gr.vino bianco, 80 grammi acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 limone, prezzemolo tritato, sale e pepe quanto basta. Pulite i carciofi e metteteli a bagno in acqua e limone per circa 30 minuti. Pulite e lavate i cipollotti, tenendo solo la parte bianca. Fate soffriggere nel boccale 30 gr. olio, peperoncino:, aglio: 1 minuto, 90° vel.4. Inserite la farfatta, unite i carciofi (io li ho tagliati in 4 o 6 parti, dipende dalla grandezza del carciofo), i cipollotti, (ho messo la stessa quantità dei carciofi: 300 gr. carciofi, 300gr. cipollotti), i pomodorini, il vino: 1 min. 100° vel.1. senza misurino.
Versate l’acqua calda e il dado, sale e pepe q.b. cuocere 30 minuti 100° vel.1. (per la cottura dipende dal tipo di carciofo). A fine cottura cospargete di prezzemolo tritato, irrorate con il rimanente olio e servite.

CARCIOFI CON PISELLI

Per 4: 4 carciofi, 400 g piselli freschi o 450 g piselli surgelati, 40 g pancetta magra, 40 olio oliva, 1 pezzetto di cipolla, qualche foglia di lattuga romana, 300 g acqua, 1 dado Bimby, succo di 1 limone, sale e pepe.
Pulire i carciofi, tagliarli in 4 e lasciarli in acqua e limone. Inserire nel boccale la cipolla e la pancetta e dare 3 colpi a vel. Turbo. Aggiungere l'olio: 2 min 100° vel. 4. posizionare la farfalla e aggiungere i carciofi a spicchi: 3 min. 100° vel. 2. Unire i piselli (se surgelati lasciarli per pochi secondi sotto l'acqua calda), lattuga, acqua e dado: 20 min. 100° vel 2. Aggiustare di sale e pepe e servire.
NOTE:al posto dei carciofi freschi, fuori stagione si possono usare anche quelli surgelati e al posto dei piselli si possono utilizzare le fave. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle fave.

CAROTE SALAD

Ricetta americana
Mettere nel boccale 250 g di carote a tocchetti, 1 cucchiaio di aceto balsamico, 1 cucchiaio di olio, 4 rametti di prezzemolo, 1/4 di cucchiaino da tè di sale e un pizzico di pepe. Spatolando per tenenre sulle lame le carote, portare gradualmente a vel 4 per 30" o meno.
Ricetta mediterranea
Mettere nel boccale 500 g di carote, 1 misurino di olio d'oliva , il succo di 1 limone, prezzemolo tritato a piacere, sale ,pepe e (facoltativo)gocce di Tabasco. Spatolando frullare per 1' a vel.4
Secondo me quest'ultima è anche una buona maschera per la pelle(magari senza pepe nè Tabasco). O fa diventare arancioni ?

CASTAGNACCIO

Ingr: 300g di farina di castagne, 1/2 l d'acqua, 100 g di pinoli , 120 g di uvetta ammollata e ben strizzata, 30 g di zucchero, 10g di sale, 50g di olio d'oliva, 2 rametti di rosmarino. Inserisci nel boccale olio e 1 rametto di rosmarino: 4' 100°vel.3 e mettere da parte togliendo il rosmarino. Senza lavare il boccale mettere farina+acqua+sale+zucchero: 1'vel.4. Unire pinoli, uvetta e il rametto di rosmarino messo da parte:30"vel.2. versare il composto in una teglia larga 22cm e larga 28cm, unta con l'olio messo da parte e distribuire sulla superficie ancora un po' d'olio e qualche ago di rosmarino fresco . Cuocere in forno riscaldato a 240° per 30' e a 220° per 10'. Si possono sostituire tutti o una parte dei pinoli con noci spezzettate.
Questa è una ricetta Bimby e risulta molto saporita: se non piace il sapore marcato di rosmarino, si evita di soffriggerlo aggiungendo aghi tritati finissimi. Qualcuno mette metà acqua e metà latte , e si può cuocere a forno più basso (180à-200°)per un'ora circa : il castagnaccio non ha problemi di lievitatura e sarà pronto quando è tenero all'interno e croccante fuori. Si mangia tiepido o freddo

CASTAGNOLE DI LINDA

Castagnole
Non so se l'avete, fa parte delle mie fotocopie...
CASTAGNOLE
2 uova, 100 gr di zucchero, 200 gr di fecola, 200 gr di farina, 1 bustina di lievito, 125 gr di panna fresca
Mettere zucchero e uova nel boccale e lavorare a vel.3 per 15-20 sec, aggiungere gli altri ingredienti, per ultimo il lievito. Lavorare a vel.5-6 per 20 sec., togliere l'impasto dal Bimby e formare piccole palline, adagiarle nella teglia da forno sopra un foglio di carta, infornarle in forno preriscaldato a 180° per 10-15 min
Linda (Rm)
Chiara lunedì 23 febbraio 2004 - 23.05.47

CHEESCAKE AL PHILADELFIA

Per la pasta: scorza di 1 limone; 6 cucchiai scarsi di zucchero, vel. turbo 20''. aggiungere 2 uova intere; 100 gr. di burro morbido; 250 gr. farina; 1 pizzico di lievito per dolci. Il tutto 25'' vel. 6. Lasciar riposare 30' in frigo poi stendere e mettere nello stampo per crostata, cospargere con un sottile strato di marmellata di amarene. Per il ripieno: 200 gr. scarsi di zucchero; 200 gr. di Philadelfia; 3 cucchiai di farina; 1 pizzico di cannella; 3 cucchiai di succo di limone; 270 gr. di latte; 2 uova, tutto per 30'' vel. 6. Mettere tutto il ripieno sullo strato di marmellata e cuocere per circa 1 ora (dipende dal forno) a 170ç. Prima di servire cospargere con cacao o cioccolato o frutti di bosco fatti addensare con un po' di zucchero e un po' di limone.

Cheesecake Streiptoso

Per la base: 250 gr di biscotti secchi misti (ho usato quelli con gocce di cioccolato, ai cereali, e qualche amaretto), 150 gr di burro sciolto e fatto intiepidire.
Per la crema :. 750 gr di ricotta di mucca, 200 ml di panna da montare, 100 gr di zucchero a velo vanigliato, 80 gr di zucchero semolato, un uovo poco latte.
Per la copertura: 350 gr di frutti di bosco scongelati, 2 fogli di gelatina, un cucchiaio di zucchero a velo.
Mettere nel boccale i biscotti e sminuzzarli, 6-7 secondi vel 5 per due volte. Estrarli, metterli in una terrina e aggiungervi il burro. Amalgamare bene il tutto e stendere la pasta cosi' ottenuta sul fondo di una stampo a cerniera da 26 cm, schiacciando bene con 1 cucchiaio per far aderire bene. Mettere in frigo fino a quando preparate il resto. Nel frattempo, mettere nel boccale pulito e asciutto la farfalla, la panna e un cucchiaio di zucchero a velo, montare per 2 min e mezzo vel 3. Togliere e tenere in frigo. Mettere nel boccale la ricotta (con poco latte se la ricotta è ben soda, altrimenti solo ricotta), l'uovo intero, lo zucchero a velo, lo zucchero semolato e una bustina di vanillina mescolando per 15 sec vel 3. Amalgamare le due creme aggiungendo la panna, con la spatola. Disporre sulla base di biscotti l'impasto cremoso e livellare bene, battendo lo stampo sul piano da lavoro in modo da compattare il tutto.
Cuocere in forno a 150 gradi per 55 minuti, avendo cura di mettere sotto allo stampo una larga teglia o carta di alluminio che raccolga eventuali fuoriuscite di liquido (capita spesso, è normale) Lasciare intiepidire a forno aperto, poi estrarre e far freddare. Far ammorbidire in acqua la gelatina, scioglierla a fuoco lentissimo e poi farla intiepidire per aggiungerla ai frutti di bosco precedentemente mescolati con lo zucchero a velo e non privati dello sciroppo che formano. Disporre uniformemente sulla torta, facendo attenzione a non scolare ai lati (in genere il dolce forma una sorta di rialzo) e lasciare solidificare in frigo per 2-3 ore prima di servire. Si può decorare tutt'intorno a corona con ciuffetti di panna montata.

CHOUX AL FORMAGGIO E PROSCIUTTO

sempre per chi possiede i files di sfizi e sfarzi, ecco un'altra ricetta mancante:
Ingredienti:
per gli choux: ½ dose di pasta beignets
per la farcitura: 120 gr. latte, 30 gr. burro, 1 cucchiaio di farina, 50 gr. gruviera tritato, 50 gr. parmigiano grattugiato, 60 gr. prosciutto cotto tritato, sale e pepe q.b.
Preparazione
Preparare l'impasto per i beignets. Mettere l'impasto in una sacca da pasticceria con bocchetta larga e disporre dei ciuffetti grandi come una noce, ben distanziati fra loro sulla placca del forno ricoperta da carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. e a 200° per 15 min. circa. Preparare la farcitura: inserire nel boccale latte, burro, farina, sale e pepe: 6 min. 90° vel.4. Aggiungere prosciutto, parmigiano e gruviera: 10 sec. vel.3. Farcire gli choux raffreddati con il composto e riscaldarli per 5 min. in forno caldo al momento di servire.
Note: A piacere, prima di riscaldarli, si possono cospargere di parmigiano grattugiato. Volendo una farcitura liscia, è possibile omogeneizzarla per altri 20 sec. a vel. Turbo.
Mara

CIABATTA- DELLE SIMILI

Ingredienti

Impasto biga: 500 g di farina 00 250 g di acqua 3 g di lievito di birra Nel bimby acqua e lievito poi farina impastare a vel 6 poi 2 minuti a spiga. Fare una palla e mettere in una ciotola unta d'olio, coprire e far lievitare 18-20 ore.

Impasto finale: 25 g di farina 80 g di acqua 12 g di sale (un cucchiaino colmo e mezzo) Pizzicare la pasta nella ciotola sollevandone 4 lembi e scoprendo così la trama dovuta alla fermentazione che si sarà formata nell'impasto, versare lentamente l'acqua in cui avrete sciolto il malto e il sale, in questa apertura. Iniziate a strizzare la pasta tra le dita e a spezzarne dei pezzi, noterete che nel frattempo assorbirà l'acqua, man mano che staccate i pezzi li rimettete nel boccale, aggiungete la farina e azionate la vel da 4 a 6, poi 2 minuti di spiga, o più fino a quando non sarà omogeneo e la palla rotea bene sulle lame.

Mettere in una ciotola unta, coprire e far lievitare ancora una mezz'ora. Accertarsi che la pasta sia staccata dalle pareti sennò fatelo voi delicatamente con la punta delle dita tutt'attorno e rovesciate su un piano infarinato, una parte dell'impasto potrebbe essere attaccata alla ciotola staccatela delicatamente. Coprire il tutto con altra farina e con una spatola anch'essa infarinata (o coltello) staccate due metà. Sempre con l'aiuto della spatola separate le due metà e datene una forma allungata con dei colpetti (meglio se non si usano le mani), coprire di farina soprattutto le pareti laterali, lasciar lievitare 50-60 minuti. Coprire una pala o il retro di un vassoio, di farina di semola di grano duro, inserire delicatamente una sottile spatola di metallo (o coltello largo) sotto per accertarsi che la ciabatta sia staccata del tutto.

Insinuare i pollici sotto le punte alle estremità, abbracciare la forma tenendo le dita aperte e, con un movimento deciso, sollevarla capovolgendola e appoggiarla sulla pala (o vassoio). (certo le foto aiutano, ma l'impasto è meno molle di quanto si creda quindi si riesce bene a prenderlo tra le mani). Nel frattempo avrete scaldato il forno a 220° e la teglia su cui cuocerete le ciabatte fatevi scivolare il pane e cuocete a 220° per 10', poi abbassate a 180-190° per altri 20-25'. (SE usate il forno ventilato ricordate di tenere la temperatura un po' più bassa).

IO le ho fatte sono molto buone l'unica cosa che non sono rimaste basse come quelle che si comprano (o come quelle della loro foto) ma si sono alzate molto in cottura (forse ho fatto delle "pantofole") e la crosta era un pochino troppo croccante, la prossima volta metterò il classico pentolino d'acqua nel forno. Comunque vale la pena, sono soffici all'interno e se penso che ci sono solo 3 g di lievito di birra……..

CIABATTA

Ingredienti
Impasto biga:
500 g di farina 00 250 g di acqua 3 g di lievito di birra
Nel bimby acqua e lievito poi farina impastare a vel 6 poi 2 minuti a spiga. Fare una palla e mettere in una ciotola unta d'olio, coprire e far lievitare 18-20 ore.
Impasto finale:
25 g di farina 80 g di acqua ½ cucchiaino di malto d'orzom12 g di sale (un cucchiaino colmo e mezzo)
Pizzicare la pasta nella ciotola sollevandone 4 lembi e scoprendo così la trama dovuta alla fermentazione che si sarà formata nell'impasto, versare lentamente l'acqua in cui avrete sciolto il malto e il sale, in questa apertura. Iniziate a strizzare la pasta tra le dita e a spezzarne dei pezzi, noterete che nel frattempo assorbirà l'acqua, man mano che staccate i pezzi li rimettete nel boccale, aggiungete la farina e azionate la vel da 4 a 6, poi 2 minuti di spiga, o più fino a quando non sarà omogeneo e la palla rotea bene sulle lame.
Mettere in una ciotola unta, coprire e far lievitare ancora una mezz'ora. Accertarsi che la pasta sia staccata dalle pareti sennò fatelo voi delicatamente con la punta delle dita tutt'attorno e rovesciate su un piano infarinato, una parte dell'impasto potrebbe essere attaccata alla ciotola staccatela delicatamente. Coprire il tutto con altra farina e con una spatola anch'essa infarinata (o coltello) staccate due metà. Sempre con l'aiuto della spatola separate le due metà e datene una forma allungata con dei colpetti (meglio se non si usano le mani), coprire di farina soprattutto le pareti laterali, lasciar lievitare 50-60 minuti. Coprire una pala o il retro di un vassoio, di farina di semola di grano duro, inserire delicatamente una sottile spatola di metallo (o coltello largo) sotto per accertarsi che la ciabatta sia staccata del tutto.
Insinuare i pollici sotto le punte alle estremità, abbracciare la forma tenendo le dita aperte e, con un movimento deciso, sollevarla capovolgendola e appoggiarla sulla pala (o vassoio). (certo le foto aiutano, ma l'impasto è meno molle di quanto si creda quindi si riesce bene a prenderlo tra le mani). Nel frattempo avrete scaldato il forno a 220° e la teglia su cui cuocerete le ciabatte fatevi scivolare il pane e cuocete a 220° per 10', poi abbassate a 180-190° per altri 20-25'. (SE usate il forno ventilato ricordate di tenere la temperatura un po' più bassa).
IO le ho fatte sono molto buone l'unica cosa che non sono rimaste basse come quelle che si comprano (o come quelle della loro foto) ma si sono alzate molto in cottura (forse ho fatto delle "pantofole") e la crosta era un pochino troppo croccante, la prossima volta metterò il classico pentolino d'acqua nel forno. Comunque vale la pena, sono soffici all'interno e se penso che ci sono solo 3 g di lievito di birra…….
chiara venerdì 5 marzo 2004 - 21.42.22

CIAMBELLA ALLO YOGURT

3 uova 1 vasetto di yogurt bianco (il vasetto vuoto diventa un misurino) 2 vasetti di zucchero 3 vasetti e mezzo di farina 00 mezzo vasetto di olio di semi di mais 1 bustina di lievito scorza di limone grattugiata 1 pizzico di sale
Versare le uova e lo yogurt nel boccale 10 sec. vel. 6. Aggiungere man mano tutti gli ingredienti sempre a vel. 6 per 30/40 secondi. Cuocere in forno caldo a 175° per 35/40 minuti.

Ciambellone alla ricotta

250 gr di farina 250 gr di ricotta 250 gr di zucchero 20 gr di burro fuso e fatto raffreddare 3 uova 1 bust. Lievito pinoli e zucchero in granella Uova e zucchero per 3' con farfalla vel 3. unire la ricotta per 30" vel 3, poi il burro e un pizzico di sale sempre 30" vel 3. Togliere la farfalla e versare la farina a vel 4 per 1' poi altri 10" il lievito. Versare in uno stampo a ciambella abbastanza grande imburrato e infarinato, cospargere la superficie di zucchero in granella e pinoli, cuocere a forno caldo 160° ventialto per 40-45 minuti!

Ciambellone americano di Vera (angel food cake)

Trascrivo la ricetta che è sul sito della Contempora dell'Angel Food Cake :
Per fare questo dolce occorre uno stampo che è alto circa 11 cm, ha un foro al centro e quest'ultima parte è estraibile, e cosa molto importante non si deve ungere. Una volta cotto il dolce viene alto circa 15 cm e quando si sforna viene messo a testa in giu poggiando il buco nel collo di una bottiglia e si lascia cosi fino a che si raffredda dopo di che con l'aiuto di un coltello si passa delicatamente tra lo stampo e il dolce e si stacca. Io ho provato a farlo in una teglia normale tipo pan di spagna ma non è venuto granchè !!! comunque io vi passo la ricetta poi fate un po voi....quello che posso dirvi è che e buonissimo. In America dovrebbe chiamarsi spog keick (che sicuramente non si scrive cosi):
Ingredienti :
8 uova 430 gr zucchero 400 farina 1 bicchiere acqua(tipo quelli della nutella) 1 bicchiere di olio di semi 1 bustina di lievito il succo e la buccia di un limone.
Se preferite montate il bianco con il bimby e mettetelo da parte, oppure montatelo a parte mentre fate quest'altra operazione. mettere nel boccale 100 gr zucchero e la buccia del limone e polverizzare qualche secondo a turbo.
Inserire il restante zucchero e tutti gli altri ingredienti fare 30/40 sec vel 6. mettere il rosso nel bianco e mescolare con una frusta mettere in questo stampo ed infornare a 170 per circa 1 ora. volendo potete mettere sopra un po di granella di zucchero.

Cioccolat Cioccolatini Anna

300 gr. panettone, 150 gr. cioccolato fondente grosso (tipo Novi da 500 gr.), 60 gr. papaia essiccata, 2 cucchiai di rhum
Inserire nel boccale prima il cioccolato, poi la papaia, il panettone e il rhum.
Tritare per 35-40 sec, partendo da vel. 2 fino a vel.7-8 per 35-40 sec. spatolando.
Togliere dal boccale l’impasto ottenuto, formare dei cordoncini e tagliarli con la spatola (tipo gnocchi), arrotolarli. Dopo qualche ora (quando si sono leggermente essiccati) passarli nel cacao o nello zucchero a velo, Per una preparazione piu’ raffinata immergerli in cioccolato fuso. Disporli in pirottini di carta su un bel piatto. Si conservano per un po’ di giorni al fresco.
Anna

Clafoutis al lampone e cigliege

Per 4:250 gr di latte 2 cucchiai di panna liquida 2 uova2 tuorli 50 gr di maizena 150 gr di zucchero 100 gr di lamponi 300 gr di cigliege 20 gr di burro Lavare la frutta e togliere il nocciolo alle cigliege. Mettere nel boccale il latte, la panna, le uova, la maizena e lo zucchero, frullare per 20 sec a vel 6. Imburrare 4 stampini da creme caramel, disporre la frutta, versare la crema ottenuta negli stampini e disporli nel Varoma. Coprire con un foglio di carta bucherellata e infine il coperchio. Nel boccale mettere 1 litro di acqua, posizionare il VAroma e cuocere 40 min temp. Varoma.
lasciar raffreddare prima di servire.

Cocottine ai tomini

Ingr per 4: 4 tomini piemontesi, 3 rossi d'uovo e 2 albumi, 250 ml di panna, sale e pepe. Preparazione: montare gli albumi a neve (confesso che lo faccio non col Bimby ma con le fruste..). Mettere nel boccale i tomini e tritare grossolanamente, 15 sec vel da 1 a 6. Aggiungere la panna, i rossi d'uovo, sale e pepe e mescolare bene, 15 sec vel 3. Aggiungere i due albumi e amalgamare spatolando. Imburrare 4 cocottine da forno e versare il composto fino a farlo arrivare a poco meno del bordo (forse ne vengono anche 5 di cocottine). Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 10-15 minuti, finché il formaggio non sia completamente fuso e non si sia formata una crosticina dorata. Servire subito caldi, con pane tostato in forno.

COCKTAILS CO

Digestivo agli agrumi
gr. 500 alcool; gr. 500 acqua; gr. 400 zuchero, la scorza di 2 arance, 2 mandarini e 2 limoni (senza la parte bianca).
Mettere le scorze a macerare nell'alcool in un vaso di vetro per 2 giorni; reparare lo sciroppo: nel boccale zucchero e acqua 7 min. vel. 1 temp. 70°. + infuso alcoolico filtrato. Lasciar raffreddare ed imbottigliare. Prima di consumarlo è opportuno lasciar trascorrere almeno 20 giorni.

Liquore al cioccolato

gr. 90 cacao amaro; gr. 500 latte intero; gr. 200 alcool; gr. 300 zucchero, una bustina di vanillina
Introdurre nel boccale. zucchero, cacao e latte: 6 min vel.4 temp.80°. Lasciar raffreddare, + alcool e vanillina. Imbottigliare. Tenere in frigorifero.

Vov

gr. 400 latte, 5 tuorli, gr. 300 zucchero, gr. 200 marsala, gr. 100 alcool, 1a bustina vanillina nel boccale: tuorli, zucchero, latte e marsala: 5 min 80° vel. 4. Lasciar raffreddare + alcool e vanillina: 2 sec. vel. 5. In frigorifero in bottiglia scura.
Ciao, non ubriacatevi pero'

COLOMBA CLASSICA

Ingredienti:
250 gr farina, 300 gr di farina Manitoba, 80 gr burro, 40 gr di strutto,130 gr zucchero, 100 gr scorzette di arancia candita, la buccia raschiata di 1 arancia, 25 gr lievito di birra, 50 gr latte, 70 gr acqua tiepida, 100 gr uvetta, 3 uova intere, 2 tuorli.
Per la glassa: 2 chiare montate a neve, mandorle e granella di zucchero
Inserire nel boccale lievito e latte:3 sec vel 4. Aggiungere 100 gr farina 20 sec vel 5 spatolando, coprire con il misurino e far lievitare per un'ora. Azionare il Bimby 3 sec vel 5 e versare dal foro del coperchio 70 gr acqua tiepida e 150 gr farina: 20 sec vel 5 spatolando.Coprire con il misurino e far lievitare ancora 1 ora e 1/2. Aggiungere dal foro le uova intere e i tuorli, il burro, lo zucchero 10 sec vel 5. Con le lame in movimento a vel 5 far cadere la restante farina 10 sec vel 5 e 5 min vel SPIGA. Aggiungere la frutta candita infarinata l'uvetta e la buccia d'arancia Mescolare con la spatola. Coprire e far lievitare fino a quando non salta fuori il misurino. Versare l'impasto in una teglia da colomba e far rilievitare finche non riempie la forma e mettere in forno per 45 minuti a 180°. Alla fine spennellare con le chiare montate a
neve con lo zucchero, cospargere con granella di zucchero e mandorle a scaglie e cuocere finche le mandorle non sono dorate.
Vi assicuro che lo scorso anno ne ho preparate diverse anche per regalare un figurone!!!!!!!!!!
Gioia giovedì 11 marzo 2004 - 0.11.41 **colomba**
Ho provato a fare questa colombama non mi è lievitata per niente. In tutte le fasi è sempre rimasta sgonfia. Chissà dove ho sbagliato. Il sapore comunque era molto buono.
Maria bg unedì 15 marzo 2004 - 9.13.59
colomba
E' molto strano che non ti sia lievitata, forse il lievito non era fresco, io di solito lo prendo al forno, quello a peso che usano per la panofocazione e molto meglio di quello in vendita nei supermercati.
Oppure il locale dove l'hai messa a lievitare era freddo.
Riprova perchè il risultato è ottimo viene molto lievitata.
Gioia lunedì 15 marzo 2004 - 23.08.37

COLOMBA DI BMARY

Copincollo la ricetta datami da Bmary, alla quale ho fatto qualche piccola modifica.
Risultato: due colombelle belle e buone.ciao e auguri a tutti.
Ingredienti:
250 gr. Farina 00, 300 gr di manitoba 120 gr. burro, 125 gr. zucchero, 100 gr. scorzette di arancio candito (infarinate), 35 gr. lievito di birra, 50 gr. latte, 100 gr. uvetta (ammollata e asciugata), 50 gr di pinoli, 4 uova intere.
Per la glassa: 2 albumi montati a neve, 50 gr di mandorle ridotte in polvere, 40 gr di zucchero a velo, mandorle a lamelle.
Preparazione:
Inserite nel boccale il lievito con il latte:13 sec. 40 gradi scarsi vel. 3 .Aggiungere100 gr. farina 20 sec. vel. 5; coprite con il misurino e lasciate lievitare per 1 ora. Azionare 3 sec. vel. 5 e versate dal foro 70 gr. acqua e 150 gr. di farina 20 sec. vel. 5, spatolando. Coprite con il misurino e lasciate lievitare per1 ora e mezza. Aggiungete poi, dal foro del coperchio, le uova, il burro, lo zucchero e il sale: 10 sec. vel. 5. Con le lame in movimento fate cadere dal foro del coperchio la restante farina: 10 sec. vel. 5.Lavorate poi a vel. spiga 5 min. Ad apparecchio fermo aggiungete dal foro del coperchio la frutta candita passata nella farina, l'uvetta e la buccia raschiata di un'arancia: 20 sec. vel. 3. Versate l'impasto in uno stampo di carta per colomba (io ne ho usati due un po' più piccoli, dose perfetta) mettete a lievitare in forno spento per 5-6 ore.
Infornate a 180 gradi per circa 30 minuti. Amalgamate agli albumi montati a neve le mandorle sminuzzate e lo zucchero a velo. Estraete dal forno le colombe, cospargete con la glassa e le mandorle a lamelle, rimettete in forno a solidificare per 5 minuti.
Elena 27/03/02

CONCHIGLIE AI FIORI DI ZUCCA

Dosi per 4 persone Ingredienti: 300gr. Di pasta (conchiglie) 300gr. Di fiori di zucca 1 scalogno 50 gr, di olio di oliva 30 gr. Di burro mezzo misurino bimby di acqua 1 bustina di zafferano 1 misurino bimby di latte 1tuorlo 50 gr. Di parmigiano grattugiato sale e pepe a piacere esecuzione:
lavate i fiori e privateli del gambo e lasciateli sgocciolare sopra ad un tagliere nel boccale con la farfalla montate per 3 minuti a vel.3 tuorlo + formaggio + latte .mettere da parte togliere la farfalla senza lavare il boccale mettete olio e cipolla 5 minuti vel. 3 100° i fiori di zucca sale e pepe + mezzo misurino di acqua 80° 5 minuti v. 2 fermare il bimby inserire la farfalla aggiungere 600 gr di acqua calda + zafferano salare q. b. con il dado bimby portare ad ebolizione 100° vel. 1 minuti 10 aggiungere la pasta e cuocere per il tempo necessario scritto nella confezione meno 2 minuti aprire il bimby aggiungere la salsa di uovo formaggio e latte + il burro precedentemente messa da parte fare andare per gli ultimi 2 minuti servire la pasta in scodelle calde

Conchiglie di baccala e spinaci

500 gr di baccala', 600 gr di spinaci, 1 carota,1 cipolla 1 pezzetto di sedano, 1 foglia di alloro 30 gr di burro, 100 gr di farina, 1 uovo, 50 gr di parmigiano, sale e epep, una dose di besciamella. Inserire nel boccale gli spinaci con 30 gr di burro e nel cestello il baccalà con gli odori: 15'varoma vel 1 Mettere da parte il baccalà e gli spinaci e preparare la besciamella aggiungere al termine l'uovo, la panna, e il parmigian: 10 sec vel 4. Togliere dal boccale metà della besciamella e inserire il baccalà, mentecare per 10 sec a vel 4. Ripetere l'operazione con gli spinaci e la restante besciamella:Comporre le conghiglie e spolverare di parmigiano. Infornare per 10' a 180°

CONCHIGLIE IN SALSA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone
350 gr. Di pasta tipo conchiglie(io ho usato Barilla conchiglie rigate cottura 12 minuti) 4 belle carote un piccolo peperoncino piccante un piccolo pomodoro maturo e saporito 2 falde di peperone 2 spicchi di aglio una cipolla piccola bianca fresca una costa di sedano bianco 2 foglie di salvia 6 foglie di basilico fresco 10 aghi di rosmarino fresco un cucchiaino di origano fresco 50 gr.di olio extravergine di oliva un cucchiaino di aceto balsamico buonissimo sale q.b. 50 gr, di acqua tempo 40 minuti
esecuzione:mettere nel boccale 50 gr, di olio, rosmarino, salvia, peperoncino piccante 1 minuto 100° vel 2 aggiungere nel boccale tutto a pezzi carote a tocchi , cipolla, peperone, sedano, pomodoro. salare con dado bimby q. b. aggiungere 50 gr. Di acqua e cuocere a 100° vel 2 …. 20 minuti a cottura ridurre le verdure a crema 20 sec. Vel. 4/6/8 controllare dal foro deve essere una crema regolare di sale , se ce ne è di bisogno inserire la farfalla davanti alle lame aggiungere 700 gr. Di acqua calda portare ad ebolizione 10 minuti 100° vel 1 aggiungere la pasta dal foro lame in movimento vel. 1 100° e cuocere 11 minuti aggiungere un cucchiaio di aceto balsamico buono , l'origano, il basilico spezzettato fare andare ancora 1 minuto 100° vel 1 servire la pasta in piatti caldi cosparsa di formaggio grana grattugiato buonissima

Conchiglie in salsa di pomodorini

Per 5 p:
150 gr di pomodorini secchi 40 gr di olio extravergine 1 spicchio d'aglio 1 peperoncino 1 cipollina 200 gr di bietolone piccole 500 gr di pasta tipo conchiglie 300 gr di ricotta fresca di pecora 30 gr di parmigiano grattigiato (o pecorino) 1 mazzetto di maggiorana (p un pizzico) 1 lt di acqua sale q.b.
Nel boccale inserire l'olio, l'aglio, la cipollina e la maggiorana: 3 min 100° vel 4. Unire i pomodorini secchi e il peperoncino, tritare: 10 sec vel 3-8, aggiungere le bietolone e tritare: 10 sec vel 3-8. Versare nel boccale 300 gr di acqua, sale: 7 min 100° vel1. aggiungere 700 gr di acqua: 7 min 100° vel 1. Versare la pasta e cuocere per il tempo di cottura indicato sulla confezione. A cottura ultimata, versare in una zuppiera, con la ricotta e il parmigiano, un filo d'olio exytavergine. Servire calda.

CONSERVA DOLCE DI MALANZANE

Ingredienti:
1 Kilo Di Melanzane 1 Kilo Di Zucchero Mezze Stecca Di Vaniglia 800 Gr, Di Acqua Mezzo Chiodo Di Garofano 1 Fettina Di Zenzero Fresco La Scorza Di 1 Limone Il Succo Di Mezzo Limone 1 Bicchierino Di Acquavite
Preparazione:
Lavare Le Melanzane, Tagliarle A Pezzetti E Metterle Nel Varoma . Versare Nel Boccale 1 Litro Di Acqua , 1 Pizzico Di Sale , Posizionare Il Varoma E Cuocere :20 Min Uti Temp. Varoma Vel. 1 Togliere Le Melanzane Dal Boccale E Metterle Da Parte . Preparare Uno Sciroppo :Versare Nel Boccale L'acqua , Lo Zucchero, La Scorza Del Limone ,Il Chiodo Di Garofano,Lo Zenzero, La Vaniglia Incisa Nel Senso Della Lunghezza :10 Minuti Temp. Varoma Vel 1 Unire Le Melanzane Allo Sciroppo , Aggiungere Il Succo Di Limone E Continuare La Cottura Per 60 Minuti Temp, Varoma Vel. 2 A Metà Cottura Unire L'aquavite .Lasciare Raffreddare E Servire Come Dessert O Chiudere In Vasetti Da Conserva È Ottima Servita Con Formaggio Fresco Dolce , Ricottine O Fiocchi Di Latte

COPPA PRIMAVERA

100 gr burro, 1 litro latte, 100 gr zucchero, 70 gr maizena, 100 gr savoiardi, 2 tuorli, vanillina, 1/2 mis. alchermes, 2 cucchiai cacao amaro, maraschino q.b. panna MONTATA. Introdurre nel boccale: latte, zucchero, burro e maizena: 10 min. 90° vel.4. Dividere il composto in tre parti. Metterne una nel boccale, aggiungere i tuorli: 20' vel. 6. Bagnare una coppa di vetro e versarvi la crema. Porre nel boccale un'altra parte di crema e unirvi il cacao: 10' vel.6. Bagnare i savoiardi nel maraschino e acqua e disporli sulla prima crema, versarvi sopra la seconda al cioccolato. Lavare il boccale, porvi dentro la terza crema, unire l'Alchermes: 10' vel.6. Disporre nella coppa altri savoiardi imbevuti nel maraschino e versare su tutto la crema rosa. Decorare con panna montata Bimby
Annamaria Olivieri 11 maggio 2003

CORNETTI

550 g di farina, 10 g di sale, un cubetto di lievito di birra, un uovo, 200 g di latte, 250 g di burro, 80 g di zucchero, una bustina di vanillina, succo di mezzo limone. Per fare i cornetti salati diminuite lo zucchero a 20 g. Mettete nel boccale 100 g di farina, 30 g di zucchero, il lievito e 100 g di latte tiepido: 30 sec vel 4. Fate un panetto e mettete a lievitare fino al raddoppio del volume. Aggiungete gli altri ingredienti e lavorate 30 sec vel 6 e 2 min vel spiga. Fate lievitare nel boccale 15 minuti a temp ambiente e altre 2 ore nel frigo. Togliete l'impasto dal boccale e mettetelo sulla carta forno. Stendetelo e date i 4 giri nelle 4 direzioni. Dividete l'impasto, stendetelo e tagliatelo in triangoli di 10 cm di lato e mettete un cucchiaino di crema o di marmellata o altro sulla base del triangolo, arrotolatelo e arcuatelo. Lasciate lievitare i cornetti sulla carta per tutta la notte, quindi spennelateli col latte, spolverizzateli con lo zucchero semolato e infornateli a forno freddo a 190° per 15 minuti

CORNETTI PER ROBY

Ricetta del "Cordon Bleu" adattata al bimby
Ingredienti:
3 uova - 37 gr di lievito di birra (35 o 40 fa lo stesso!) 100 gr di latte - 350 gr di farina 00 - 125 gr di farina manitoba 65 gr di zucchero - 75 gr di burro - un pizzico di sale 250 gr di burro per sfogliare
Mettere nel boccale latte e lievito, 1 min a 40° vel 2, aggiungere un terzo delle farine (già mescolate e setacciate) ,20 sec vel 5. Far lievitare in una ciotola in luogo tiepido. Inserire nel boccale la rimanente farina, sale, zucchero , uova e burro molto morbido: lavorare 30 sec vel 5.Con lame in movimento, vel 5/6 unire il piccolo lievito a piccoli pezzi, e lavorare 1 min a Spiga. Mettere l'impasto a lievitare in frigo (coperto da pellicola e coperto da un piatto) per almeno 5/6 ore, meglio una notte. Ammorbidire i 250 gr di burro, tra due fogli di carta forno, dandogli una forma quadrata e sottile, metterlo al centro della pasta, nel frattempo stesa, e procedere come per la pasta sfoglia, cioè piegando in tre la pasta e mettendola in frigo a "riposare " per un minimo di 20/30 min. Farlo per tre volte.
Stendere la pasta in un rettangolo e con un coltello affilato tagliare i triangoli per i cornetti. Spennellare con uovo battuto con un pò d'acqua e aspettare ad infornare 10 min.Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. Si possono lucidare con sciroppo di zucchero. cospargere di zucchero a velo e sono ottimi farciti di crema pasticcera.
P.S. Appena fatti, si possono surgelare: la sera prima del consumo passarli dal freezer al frigo e proseguire come da spiegazione
Vania 13 maggio 2003 - 15.20.04

CORNETTINI SALATI

Nel pieno possesso (spero) delle mie facoltà mentali riscrivo la ricetta dei cornettini salati. Questa volta cercherò di scriverla con precisione:
Nel boccale verso 250 g di latte o acqua, riscaldo per 30'' a 40° vel.1. Fermo e unisco 50 g di burro fuso, 1 cucchiaino di sale ed uno di zucchero. Impasto per 5'' a vel. 5. Aggiungo un cubetto di lievito di birra sbriciolato e 500 g di farina Manitoba (per chi abita a Roma consiglio di comprarla da Castroni, costa meno che nei supermercati). Impasto (o meglio, impasta il Bimby) 30'' vel. 7 e 2 minuti vel Spiga. Tolgo il panetto e lascio lievitare per 20 minuti circa.A questo punto stendo una sfoglia rettangolare spessa 6/7cm, ricavo prima dei quadrati che poi taglio in triangoli (la grandezza è a tuo piacimento, io li ho fatti piccoli perchè sono più carini da presentare). Su ogni triangolo metto un pezzettino di salame o di prosciutto cotto o crudo con un pezzettino di formaggio(io ho usato scamorza affumicata, fontina, provolone) avvolgo iniziando dalla base e gli dò la forma di un cornetto classico. Faccio lievitare per circa un'ora e cuocio in forno preriscaldato per 15/20 minuti a 200°.Ditemi che questa volta sono stata chiara e precisa e che mi sono riscattata dalla brutta figura di una settimana fa.....Saluti a tutti
Hemerita domenica 27 gennaio 2002 - 18.45.01 **Ciao**

CORNETTI DOLCI

Nel boccale: 50 g di strutto o burro,250 g di latte o acqua (io ho usato 150 di latte e 100 di acqua), 1 cucchiaino di sale ed 1 cucchiaino di zucchero. Impastare 30'' vel 5. Unire 500 g farina Manitoba (volendo si può miscelarla con farina OO)Lievitare 20'. Stendere l'impasto in una sfoglia di 6/7 mm.Tagliare dei triangolini e farcirli con formaggi e salumi vari.Chiuderli partendo dalla base e far lievitare per circa un'ora.Cuocere per 15/20 minuti a 200°.Per un'aspetto più appariscente prima di infornare spennellare i cornetti con un tuorlo d'uovo. Provate e fatemi sapere.Ciao Hemerita lunedì 21 gennaio 2002 - 21.32.53

faccio scaldare il latte, o acqua e latte, per 20'' a50°, quindi aggiungo lo zucchero e il panetto di lievito, frullo qualche secondo e successivamente inserisco gli altri ingredienti (farina, burro, sale) procedendo come spiegato da Hemerita. **Elena**

CORNUCOPIA MAIALE E BROCCOLI

Ingredienti per l'impasto:
·350 g di farina 00·100 g di margarina morbida·100 g di latte p.s.·1 uovo·1 cubetto di lievito di birra (25 g)·sale e pepe q.b.Ingredienti per il ripieno: ·3 salsicce di carne fresca suino "punta di coltello"·1 Kg di broccoletti·90 gr di olio extravergine d'oliva·1 spicchio d'aglio·sale q.b.·peperoncino (a proprio gusto)·1 tuorlo d'uovo per pennellarepreparazione dell'impasto:Inserire nel boccale latte, margarina, uovo e lievito: 20sec vel 4.Aggiungere farina, sale e pepe: 40sec vel 6 + 30sec vel Spiga; mettere da parte l'impasto ottenuto;preparazione del ripieno:Nel boccale soffriggere aglio, olio e peperoncino: 3min, 100° vel 1.Aggiungere le salsicce a pezzi, i broccoletti e il sale: 15min, 100° vel 1, senza misurino e spatolando.Preparazione della cornucopiaStendere l'impasto fino a formare un disco: distribuire il ripieno e arrotolarlo per ottenere un cornetto gigante.Pennellare la cornucopia ottenuta con un tuorlo d'uovo mescolato con un po' di acqua e bucare con uno stuzzicadenti la superficie in più parti.Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.
Nuova Discussione Nuovo Sondaggio Rispondi Segnala ad un amico Sottoscrivi: Discussione Versione Stampabile
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.15.25

COSTOLETTE D' AGNELLO CON VERDURE AL VAROMA

1kg.di costolette d'agnello,1 ciuffo di prezzemolo ,2 spicchi d' aglio,2 mis. di vino bianco,80 gr. di olio, succo di un limone,1 rametto di rosmarino,3 patate a fette , 4 carciofi a spicchi, 200 gr. di piselli 30 gr. di burro,1 cucchiaio di prezzemolo tritato,sale e pepe q.b..
Mettere a marinare le costolette d' agnello e lasciarle per un ora nel vino con uno spicchio d'aglio,un ciuffo di prezzemolo,succo di un limone e il rametto di rosmarino.
Inserire nel boccale olio e 1 spicchio d'aglio: 3 MIN. 100° C VEL.1. Unire l' agnello con 1 mis. della marinata ,sale e pepe e cuocere :40 min. temp.varoma vel.1. Dopo 10 min. posizionare il Varoma con le verdure precedentemente preparate e i piselli nel vassoio. A fine cottura disporre l' agnello in una pirofila con le verdure ,salarle cospargerle con fiocchetti di burro e prezzemolo tritato. Passare in forno per 15 min. a 180 °c.

Crema ai frutti di bosco (Ebly)

Ingredienti per 4 p:
700 g di latte 200 g di ebly 60 g di zucchero semolato 1 pizzico di sale 1 stecca di vaniglia buccia di 1 limone 200 g di panna da montare 250 g di frutti di bosco misti 60 g di scaglie di mandorle
Preparazione:
posizionare la farfalla. Mettere nel boccale lo zucchero, il latte,
ebly, il sale, la buccia del limone e la vaniglia 20 min 100° vel1 se bolle troppo portare a temperatura di 90°. Trasferire in una ciotola e lasciar raffreddare molto bene. Pulire e asciugare il boccale. Posizionare la farfalla e inserire la panna vel 3 da 45 a 90 sec. Versare ebly nel boccale 10 sec vel 2. Riempire degli stampini (in foto sono ciotoline da macedonia) e cospargere di frutti di bosco e scagliette di mandorle
Chiara martedì 16 marzo 2004 - 16.22.21

CREMA AL CAFFè

Ingredienti:
100 Gr. Di Zucchero 500 Gr. Di Latte 60 Gr. Di Farina ¾ Di Misurino Di Nescafè
Esecuzione:
Introdurre Tutti Gli Ingredienti Nel Boccale 8 Minuti 80 ° Vel 4 Versarla Ancora Calda In Uno Stampo Oppure In Un Piatto Una Volta Raffreddata Rovesciarla Srvire A Fette Con Salsa Di Fragole Pagina 90 Libro Base

CREMA DI LIMONCELLO

500 ml di alcool, 4 limoni 850 gr di zucchero 1250 ml di latte parzialm. Scremato UHT 2 cucchiai di maizena
Mettere le bucce di limone a pezzi, senza la parte bianca, a macerare nell'alcool per 24 ore. Mettere poi nel boccale il latte, lo zucchero e la maizena, mescolare vel 4 per 20 sec. Poi portare a bollore, 10-11 min vel 3 temperatura tra 100 e varoma. Quando lo sciroppo bolle, spegnere il Bimby, staccarlo dalla base e lasciar freddare mescolando bene. Aggiungere l'alcool, mescolare bene e imbottigliare. Tenere in freezer.

CREMA AL WHISKY

5 tuorli, 420 gr. di latte, 180 gr. di zucchero, 50 gr. di whisky, mezzo mis. scarso di caffè liofilizzato, 60 gr. di alcool puro, 1 bustina di vanillina.
inserire nel boccale i tuorli, il latte, lo zucchero, il caffè e il whisky, cuocere 5 min. 80° vel. 4. Lasciare intiepidire ed unire gli altri ingredienti, 20 sec. vel. 4. Una volta raffreddato, travasare in una bottiglia da liquore e conservare in frigo (si conserva un mese circa).

NUOVA CREMA AL WHISKY

Provate quest'altra ricetta:ottima.
300 gr. di latte, 20 gr. di cacao amaro, 10 gr. di nescafè, 2 uova, 400 di panna vegetale, 250 gr. di zucchero, 300 gr. di whisky.
Mettere nel boccale tutti gli ingredienti, tranne il whisky, 10 sec. vel. turbo. Cuocere 5 min. 80° vel. 4. Lasciare reffreddare, aggiungere il whisky e miscelare per pochi sec. a vel. 6.

CREMA ALLA MENTA

Ingredienti:
500 Gr, Di Latte 50 Gr, Di Zucchero 150 Gr. Di Sciroppo Di Menta 60 Gr, Di Farina
Esecuzione:
Mettere Tutti Gli Ingredienti Nel Boccale 8 Minuti 100° Vel. 3 Versare La Crema Calda In Uno Stampo O In Un Piatto Lasciare Raffreddare Poi Capovolgerla Decorarla E Servirla A Fette Con Salsa Al Cioccolato Libro Base Pag. 92

CREMA DI BROCCOLI CON LA SOGLIOLA

Per 4 persone:
Broccoletti lessi 700 gr 4 uova 4 filetti di sogliola noce moscata olio extravergine sale – pepe Mettere nel boccale i broccoletti già lessati insieme con le uova, 4 cucchiaiate d'olio, sale, una grattatina di noce moscata: 30 sec. vel. 6. Distribuire il frullato in ciotoline individuali, immergere queste ultime in un bagnomaria caldo e passarle in forno a 200° per circa 20 min. Lessare a vapore i filitti di sogliola. Togliere dal forno le ciotole e aggiungere in ognuna alcuni filetti di pesce come guarnizione. Completare con un filo d'olio crudo, una macinata di pepe fresco e portare subito in tavola.

CREMA DI CAROTE

800 gr carote; 1 cipolla piccola; 1 patata piccola; 700 gr acqua; 100 gr latte, sale q.b., prezzemolo per servire
inserire nel boccale la cipolla e la patata, tagliate a pezzi (anche grandi, tanto poi si frulla alla fine), poi l'acqua e il sale (io ne ho messo due pizzichini, ma a me piace cuocere con poco sale): 4 min. a 100° vel 1. Aggiungere le carote tagliate a pezzi e il latte: 12 min. a 100° vel 1 (ho aggiunto dopo le carote perchè ci mettono meno a cuocersi e così mantengono un sapore migliore). Frullare per 1 min. a vel. 8.
Volendo, un paio di minuti prima della fine della cottura, si può aggiungere un cucchiaio di robiola o di ricotta, per rendere la crema più... cremosa.
Servire nelle zuppiere con qualche foglietta di prezzemolo e tanto grana.

Crema di lattuga

Ricetta tratta dalle schede della rivista Bimby di qualche anno fa.
200 gr. lattuga pulita, 80 gr. emmenthal, 50 gr. parmigiano, 1 pezzetto di cipolla, 300 gr. acqua, 450 gr. latte, 80 gr. farina, dado q.b., 2 cucchiai di olio.
Tritate il parmigiano a vel.9 per 15 sec. e tenetelo da parte. Tritate l'emmenthal a vel.9 per 15 sec. e tenetelo da parte. Soffriggete la cipolla con l'olio. 2 min. 100° vel.4. Aggiungete l'acqua, il latte, la farina e il dado: 10 min. 100° vel.-3. Inserite le foglie di lattuga (scartando quelle esterne e dure) e l'emmenthal: vel. da 1 a turbo per 30 secondi. Unite il parmigiano e servite.
(Poichè sono a dieta non ho messo nè l'emmenthal nè il parmigiano ed era squisita).

Crema di lenticchie

Mettere nel boccale 600gr di patate tagliate a tocchetti, 500gr di lenticchie in umido, qualche mestolino di brodo e cuocete per circa 20min. 100° vel.2. Attendere un pò, poi frullare la preparazione per circa 20/30sec. vel.7. La crema deve essere liscia. Aggiungere 5 cucchiai di panna. Si può accompagnare con pane tagliato a dadini e fatto tostare sotto il grill, poi passato un terzo nella paprica, un terzo nel curry, un terzo nel cumino, schiacciandoli in modo da far aderire le spezie. Far dorare i crostini separatamente con 10gr di burro.

CREMA DI LENTICCHIE ROSSE

Per 4p (è possibile dimezzare le dosi senza problemi). 1 misurini di lenticchie rosse, 1 cipollina,1 misurino di passata di pomodoro, 30 gr di olio, 500 gr di acqua, 1 cucchiaino di dado bimby.
Descrizione:
Nel boccale olio e cipolla 3' a 100° vel 4, aggiungere 1 misurino di lenticchie e 1 misurino di passata di pomodoro, frantmare 30" vel turbo, aggiungere 500 gr di acqua con un cucchiaino di dado 20'vel 2 100°. Servire calda con un filo d'olio crudo e pepe.

Crema di patate o parmentier

Ingredienti per 6 persone:
gr. 500 di patate a pezzetti 1 cipollina gr. 400 di acqua (a piacere volendo la crema meno densa aggiungere 1 mis. di acqua) 1 cucchiaio di dado bimby 4 misurini di latte gr. 100 di panna gr. 50 di burro gr. 50 di farina gr. 50 circa di parmigiano grattugiato 1 ciuffo di prezzemolo sale q.b.
Inserire nel boccale burro e cipolla 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere latte farina e sale 4 min. 100° vel. 4, unire le patate e introdurre acqua e dado 20 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata portare a vel. 5/6 unire panna e prezzemolo nel caso aggiustare di sale e servire in tavola cospargendo la preparazione di parmigiano grattugiato.
(Con lo stesso procedimento si può fare la crema di carote sostituendo alle patate le carote.)

ERRATA CORRIGE CREMA PARMENTIER

Chiedo scusa per l'errore di trascrizione ma in effetti c'è un'errore nella trascrizione la ricetta esatta è:
Ingredienti per 6 persone: gr. 500 di patate a pezzetti 1 cipollina gr. 400 di acqua (a piacere volendo la crema meno densa aggiungere 1 mis. di acqua)
1 cucchiaio di dado bimby 4 misurini di latte gr. 100 di panna gr. 50 di burro gr. 20 di farina (1 cucchiaio circa) gr. 50 circa di parmigiano grattugiato 1 ciuffo di prezzemolo sale q.b.
Inserire nel boccale burro e cipolla 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere latte farina e sale 4 min. 100° vel. 4, unire le patate e introdurre acqua e dado 20 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata portare a vel. 5/6 unire panna e prezzemolo nel caso aggiustare di sale e servire in tavola cospargendo la preparazione di parmigiano grattugiato.
(Con lo stesso procedimento si può fare la crema di carote sostituendo alle patate le carote.)
Chiedo ancora scusa per l'inconveniente un salutone a tutte voi.

CREMA DI PISELLI E GAMBERETTI

400 gr di piselli, 200 di gamberetti,750 di brodo di pesce, 2 cucchiai di farina , sale e pepe q.b Inserire i piselli e i gamberetti scongelati e lavorare 10 sec vel 4 e 10 sec vel turbo. Aggiungere il brodo e cuocere 10 'VAROMA vel 1. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere 2 cucchiai di farina 5' 100° vel 1 e dopo 30 sec vel turbo. A piacere servire con dei crostini.

CREME CARAMEL

Ingredienti: 1/2 l. di latte intero; 300 gr. di latte condensato; 1 cucchiaino raso di maizena; 3 uova intere. Caramellare 2 mis. di zucchero in una padella antiaderente e ricoprire in modo uniforme lo stampo.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e omogeneizzare per qualche secondo e cuocere per 10' 90° vel. 3. Versare la crema nello stampo caramellato, lasciar raffreddare e mettere in frigo.
Io non l'ho provata ditemi voi. So che ci sono appassionati di questa crema. Ciao.

CREMA DI MANDORLE AL PORTO

500 G DI RICOTTA, 150 g di mandorle tritate, 100 g di panna fresca, 100 g di zucchero, vanillina, scorza di mezzo limone, un misurino e 1\2 di Porto. Inserite nel boccale zucchero e scorza di limone 1 min turbo. Aggiungete ricotta, panna e vanillina 15 sec vel 2. Unite il Porto 10 sec vel 6 e infine aggiungete le mandorle tritate 15 sec vel 6, disponete la crema in 6 coppette e guarnite con mandorle. Mettete in frigo.

CREMA AL LIMONE

450 gr di latte, 100 gr di zucchero, 50 gr di succo di limone, scorza gialla di un limone, 60 gr di farina 2 uova, 1 pizzico di sale.
Esec. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. 9. Unire latte, farina, uova, succo di limone e sale 6 min. 80° vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e lasciate raffreddare. Servire con biscottini. Se volete potete sostituire il succo e la scorza del limone con succo e scorza di arancia.

CREMA

3 tuorli, 5 misurini di latte, un misurino di zucchero, vanillina, un misurino scarso di farina, scorza di limone grattugiata.
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale 7 min vel1 80°.

CREMA PASTICCERA

Un litro di latte, 4 tuorli, 70 g di farina, 270 g di zucchero, scorza grattugiata di limone o mezza fialetta d'aroma al limone. Cuoci tutto per 30 minuti 100° vel 4. Quando è ancora calda sciogliete del cioccolato fondente: otterrete un'ottima crema al cioccolato.

CREMA PASTICCERA

6 tuorli 150 gr. di zucchero 50 gr. di farina 1/2 litro di latte un pizzico di sale 1 busta di vanillina o altri aromi
Polverizzare lo zucchero per 20 sec. a vel. turbo. Unire tutti gli ingredienti e cuocere 7 min. a 80° vel. 4. Travasare subito e lasciare raffreddare
Miriam venerdì 1 agosto 2003 - 19.43.51

CREMA ALL'ARANCIA

Il succo di 4 arance, un cucchiaino e mezzo di fecola, 100 g di zucchero, un uovo intero. Battete l'uovo con lo zucchero a vel 3 per pochi secondi, aggiungete la fecola e il succo, inserite la farfalla e cuocete 5 min 80° vel 1 fino a che non si addensa.

CREMA DI VANIGLIA

500 g di latte, 2 cucchiai di maizena, 100 g di zucchero, una bustina di vanillina, 2 tuorli. Inserite tutto nel boccale e omogeneizzate 20 sec a vel turbo. Cuocete 7 minuti 90° vel 3.
Annamaria Olivieri 11 maggio 2003 - 20.25.52

Scusa se mi permetto di corregerti nell'esecuzioni delle creme, ma dovresti rivedere i tempi di cottura e il calore, 30 minuti e 100° sono molti : Per un litro di latte bastano 12 minuti a 80°. Quando metti tutti gli ingredienti non occorre che fai il turbo puoi direttamente cuocere a 80° x 7 min. vel. 4: Scusami ancora , ciao annamaria

CREME CARAMEL

Ingredienti:
250 gr. di latte intero 1 uovo intero 2 tuorli 120 gr. di zucchero I pizzico di vaniglia (facoltativo) 1/2 dose di zucchero caramellato Tempo di preparazione TM21 37 min.
Esecuzione:
Preparare il caramello e distribuirlo bene sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per crème caramel Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e tutti gli altri ingredienti. 2 sec. vel. 8 e 60 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt. d'acqua : 6 min. 1OO° vel. 1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine, lasciare intiepidire e mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio di ore Sformarli e servirli in piattini individuali.
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.22.33

CREMONE BIMBY

da Dolci al cucchiaio:
Ingredienti Per 8 persone 1 lt. latte, 200 gr di zucchero, 4 uova, 90 gr di farina, 2 bustine di vanillina o scorza di 1/2 limone, 2 cucchiai colmi di cacao amaro
Esecuzione
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 20 sec. vel Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti(meno il cacao) : 12 min. 80° vel. 3. Versare metà della crema in una ciotola, mantenendola inclinata. Aggiungere il cacao alla crema rimasta nel boccale: 20 sec. vel. 4 e versarla nella ciotola accanto alla crema gialla. Lasciare intiepidire e servire.
PS se dimezzate le dosi viene liquidissima!!!!!!!!!!

CREPES DI PASQUA

Ho appena ricevuto la rivista Voi-Noi Bimby di Marzo, il mio primo numero, ed ho pensato di scrivere la ricetta in oggetto, che mi ispira, per chi ancora non avesse ricevuto la rivista:
Per le crepes: 100 gr. farina, 250 gr. latte, 1 pizzico di sale, 2 uova, 30 gr. burro fuso o molto morbido
per il ripieno: 150 gr. prosciutto cotto a fette sottili, 150 gr. galbanino a fette sottili, foglie di insalata novella.
per la maionese: (ricetta pag. 18 libro base) 1 uovo intero e 1 tuorlo, 270 gr. olio di semi, succo di mezzo limone (o 1/2 cucchiaio di aceto), sale q.b.
Preparazione. preparare l'impasto delle crepes (ric.pag. 63 libro base) e lasciare riposare per circa 1/2 ora.Foderare una teglia rettangolare con carta forno e versate metà dell'impasto, livellando bene i bordi. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 1/2 ora finchè la superficie della crepe sarà ben dorata. Avvolgetela su se stessa e lasciatela raffreddare. Ripetete lo stesso procedimento con il rimanente impasto. Srotolate ciascuna crepe su carta stagnola, farcite con maionese, alternando foglie di insalata, prosciutto e Galbanino e arrotolate il rettangolo di crepe su se stesso. Avvolgete con carta stagnola e lasciate in frigo fino al momento di servire, tagliando a fette di circa 3 cm. Si puo' preparare anche qualche giorno prima.
Ciao a tutte e buon appetito. Se ce la faccio la provo sabato che ho ospiti a cena. ARICIAO

CROISSANT

Ingredienti. 500 g di farina Manitoba, 10 g sale, 1 cubetto di lievito, 3 uova, 200 g di latte, 50 g di zucchero, 100 g di burro+ 100g per la sfogliata (al posto del burro si può usare la margarina il sapore e meno intenso)
Inserire nel boccale 100 g di latte 30 sec. vel. 1 40°. Aggiungere la farina ed il cubetto di lievito 30-40 sec. vel4. Formare un panetto, fare il taglio a croce e mettere a lievitare in una ciotola infarinata, coprire con un canovaccio lasciare a lievitare fino a quando non raddoppia.
Inserire il panetto nel boccale, aggiungere la restante farina, lo zucchero, le uova il sale lo strutto, portare lentamente a vel. 6 aggiungere poco alla volta il latte con le lame in movimento poi lavorare ancora 2 minuti a vel. SPIGA. Lasciare a lievitare nel boccale fino a quando non esce dal foro.
Mettere l'impasto sul piano infarinato e creare un rettangolo spalmare con il burro e procedere come per la pasta sfoglia, tra un passaggio e l'altro mettere in frigo per un quarto d'ora.
Tagliare l'impasto in due e formare un rettangolo di 36x22 cm. Partendo dalla metà del lato 36 tagliare verso gli angoli opposti a destra e a sinistra. Ripetere sull'altro lato. Tagliare in due parallelamente al lato lungo. Mettere un cucchiaino di marmellata sulla base del triangolo e arrotolare cercando di arcuarlo.
Far lievitare ed infornare a 200° per 15 minuti . Spennellare con lo sciroppo di acqua e zucchero.

CROISSANT

ingredienti :(otterrete circa 15/20 croissant, anche da surgelare):
550 g di farina, 10 g di sale, un cubetto di lievito di birra, un uovo, 200 g di latte, 250 g di burro, 80 g di zucchero, una bustina di vanillina, succo di mezzo limone.
Preparazione
Mettete nel boccale 100 g di farina, 30 g di zucchero, il lievito e 100 g di latte tiepido: 30 sec vel 4.
Fate un panetto e mettete a lievitare a parte fino al raddoppio del volume.
Aggiungete e lavorate gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 e 2 min vel spiga.
Fate lievitare nel boccale 15 minuti a temp ambiente e altre 2 ore nel frigo.
Togliete l'impasto dal boccale, unite il panetto ottenuto dalla prima lavorazione; stendetelo sulla carta forno, date 4 giri nelle 4 direzioni, ripetendo la lavorazione più volte, ma sempre nello stesso verso (la stesa è identica come quella per la pasta sfoglia).
Formate un rettangolo lungo, tagliatelo in triangoli di 10 cm di lato.
Farcite i triangoli con un cucchiaino di crema, di marmellata o altro (provate la crema nutella Bimby,), arrotolate i triangoli e a "cornetto".
Lasciate lievitare i cornetti sulla carta per tutta la notte, quindi spennelateli con un battuto di acqua e tuorlo d'uovo per scurire la superficie e renderla croccante.
Spolverizzate con lo zucchero a velo e infornate a forno freddo a 190° per 15 minuti.
Se diminuite lo zucchero nell'impasto (da 80 gr a 20 g)otterrete i cornetti salati, ottimi ripieni allo speck, formaggi o a vostro piacere...
annamaria olivieri giovedì 25 dicembre 2003 - 19.20.12
CROISSANT Cara Annamaria, ieri ho provato a fare i croissant seguendo la tua ricetta.....ho buttato via tutto!
Ho seguito passo passo, ma quando è stata ora di unire i due panetti (quello lievitato prima e l'altro messo nel frigo), è stato un disastro, è venuto un impasto molliccio, impossibile da tenere in mano e da amalgamare, quindi alla fine ho buttato via tutto. Cosa posso aver sbagliato? Grazie Ciao
Annalisa martedì 6 gennaio 2004 - 9.32.03

CROSTATA AGLI ASPARAGI

ingredienti:
per la pasta brisè:
300 gr. di farina 70 gr.di burro 60 gr. divino bianco.
per la farcitura:
un mazzo di asparagi
3 uova 100 gr di panna 100 gr. di fontina dolce 50 gr.di parmigiano 100 gr.di mortadella in una sola fetta sale e pepe q.b. .
preparare la pasta brisè come da ricetta base.
imburrate una tortiera,rivestite il' fondo e i bordi con la pasta brisè.
nel frattempo, nel varoma lessate gli asparagi dopo aver tolto la parte dura, e toglieteli al dente. inserite nel boccale i formaggi e la mortadella e tritateli a vel 3 per pochi secondi, aggiungete le uova e la panna e mescolate 20 sec.vel,2.. versare il composto nella tortiera e disponete gli asparagi a raggiera. cuocete in forno caldo per 30 min. a 180°

CROSTATA AL LIMONE

Io la faccio sempre (soprattutto per mia suocera che ne va matta). Provatela. Io metto anche meno di 100 gr. di succo di limone.
per la pasta frolla 350 farina 150 zucchero 150 burro 2 uova 1 bustina lievito. CREMA 400 acqua 200 zucchero 50 fecola 1 uovo intero 100 succo di limone 1 buccia grattugiata. Pasta frolla: Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 20 sec. vel 6. e mettere da parte. Per la crema mettere tutti gli ingredienti nel boccale 5 min. 90 vel 4. Foderare uno stampo per crostata con la pasta frolla versarvi sopra la crema di limone fredda coprire con un altro disco di pasta frolla chiudere bene i bordi e cuocere a 170 per 1 ora circa.

CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA

pasta frolla come da libro base, per la crema 2 uova 200g. di zucchero 2 limoni non trattati 100g. di burro 2 cucchiai di fecola di mais ,per la meringa 3 albumi 120g. di zucchero semolato,uno stampo da 25 per crostata imburrato,bucherellare la pasta con i rebbi di una forchetta,sistemare sopra un disco di carta da forno e riempirlo con legumi secchi, cuocere in forno per 15m. 180 g. togliere carta e legumi e fare dorare per 5 m.Crema: togliere la buccia ai limoni solo la parte gialla inserire nel boccale lo zucchero e l a buccia dei limoni10s.v.3 poi un minuto a turbo.aggiungere il burro e il succo dei limoni le uova 2 cucchiai di fecola 30s.v6 mettere in cottura 6m. 70g. v4. trasferire la crema nel guscio di pasta frolla
Annamaria sabato 11 maggio 2002 - 16.36.29

CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA

continua la ricetta livellatela con un cucchiaioe lasciatela raffreddare accendete il forno a 190g. e preparate la meringacome da libro base albumi a neve.quando la meringaè ben soda distribuitela sul dolce passate la crostata in forno15 20 m. lasciate raffredare in frigo almeno una ora prima di servire

CROSTATA DI LIMONE.

2 dosi di pasta mezza frolla- 1 lt. di latte- 210 gr di farina 200 gr di zucchero- 100 gr di burro morbido- 6 tuorli scorza di 4 limoni non trattati
pasta mezza frolla: 300 gr di farina 120 gr di burro morbido- 1 uovo intero + 2 tuorli 50 gr di zucchero 1 pizzico di sale- scorza di limone 1 cucchiaino di lievito in polvere
Preparazione della pasta mezza frolla: inserire nel boccale zucchero e scorza di limone:15 sec. vel.7 Unire tutti gli altri ingredienti : 30 sec. vel.5. Prima di utilizzare l'impasto lasciarlo in frigo avvolto in carta forno. Inserire nel boccale ben asciutto le scorze dei 4 limoni con 1/2 misurino di zucchero: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte; inserire nel boccale ,latte,farina, burro e il restante zucchero: 10 min. 90° vel. 4 e lasciare raffreddare. Unire dal foro del copeerchio, uno alla volta, i tuorli con lame in movimento:30 sec. vel.4 e alla fine aggiungere il trito di limoni:10 sec. vel. 4. Stendere metà della frolla, e foderare una tortiera del diam. di 30 cm., imburrata e infarinata.
Punzecchiarla con una forchetta,versarvi la crema e coprire con un altro disco di pasta frolla chiudendo bene i bordi. Cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa. Spolverizzare con zucchero a velo quando sarà fredda e servire.
(da: torte e biscotti) Vania giovedì 6 marzo 2003 - 16.24.35

CROSTATA DI MELE

Ricetta: Apple pie di Anja
Tempo di Preparazione: 15'+ cottu
Ingredienti: Ingredienti. Per la pasta:250 g di farina, 150 g di burro morbido (ma non fuso), 50 g di zucchero, 60 g di latte freddo. Sono necessarie 2 dosi di pasta per una teglia da 26 cm coi bordi apribili. Per il ripieno: 500 g di mele, 125 g di zucchero scuro di canna e 50 g di zucchero bianco, una bustina di vanillina, un po’ di cannella, un po’ di succo di limone, 50 g di uvetta ammorbidita in acqua.
Descrizione: La pasta esterna l’ho fatta come una sorta di pasta brisee’ dolce (cfr. il Libro base del Bimby). Prima ho polverizzato lo zucchero a vel. 6-7 quindi ho messo la farina, il burro a pezzi e il latte freddo. Quindi ho impastato per 15 sec a vel. 6. Ho rimosso la pasta dal boccale , l’ho “fatta a palla” con le mani e l’ho tenuta in frigo per circa 30 min. Per il ripieno: sbucciare le mele e ridurle a cubettini, mettere sopra il succo di limone e quindi aggiungere i l’uvetta, i due tipi di zucchero, la vanillina e la cannella. Imburrare e infarinare una teglia da 26 cm di diametro e mettere la pasta a pezzettini con le mani sul fondo e sui bordi della teglia. Mettere il ripieno di mele e ricoprire il tutto con delle striscioline di pasta a mo’ di crostata. Se si vuole: spalmare dell’uovo sbattuto sulle striscioline. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per 50-60 min. La cottura deve essere comunque verificata con lo stecchino per vedere la consistenza della pasta e delle mele.
Suggerimenti Vorwerk:

Crostata Salata Ai Funghi

Pasta: 200 g di farina 1 uovo 100 g di burro duro 1 pizzico di sale 3 cucchiai di acqua fredda Ripieno: 1/2 dose di besciamella 100 g di fontina o altro tipo Emmenthal poco prezzemolo tritato 300 g di funghi misti 3 cucchiai di olio 1/2 bicchiere di vino bianco aglio Q.B.
Procedimento:
inserire nel boccale acqua, burro a pezzi, sale, uovo e farina e procedere come pasta brisè, (si può utilizzare anche una dose di pasta brisè) pulire il boccale inserire olio e aglio 3 min. 100° vel. 3, inserire la farfalla e aggiungere funghi, vino bianco e prezzemolo 10 min. 100° vel.1 mettere da parte e nel boccale fare 1/2 dose di besciamella a cui aggiungere la fontina quando è tiepida.Stendere la pasta foderare una tegia con carta da forno mettere la pasta riempire con la bescimella e posizionare i funghi sopra. decorare come una crostata, mettere in forno preriscaldato a 180° per 30 min.
Doralunedì 14 aprile 2003 - 18.37.42
Suggerimento cara dora, ho provato a realizzare la tua ricetta e mi è piaciuta. io però suggerirei di consumare la crostata quando è ancora tiepida, poichè il sapore della besciamella fredda non è gradevolissimo, almeno... a me non piace.

CROSTATINE ALLA NUTELLA

io faccio la frolla con il miele ,faccio la dose doppia e la stendo sulla teglia del forno ricopro di nutella bimby e cuocio 25 min. 170° .quando è pronta e fredda taglio a quadri ed ecco pronte le crostatine ,le avvolgo nella pellicola e le dò ai ragazzi quando vanno a scuola,si conservano anche in un recipiente chiuso.provatele e ditemi ciao a tutti .

CROSTINI ALLA FIORENTINA

ed eccone un altra:(8 persone)
Ingredienti: 10 fette pan carrè privato della crosta, 300 gr. fegatini di pollo, ½ cipolla, 40 gr. olio, 30 gr. vino bianco, 30 gr. capperi, 20 gr. pasta di acciughe, sale e pepe q.b.
Preparazione
Inserire nel boccale cipolla e olio: 3 min 100° vel.1. Aggiungere i fegatini di pollo: 1 min. 100° vel. 1. Unire il vino: 30 sec. 100° vel.1. Salare e pepare: 15 min. 100° vel.1. Aggiungere la salsa di acciughe e i capperi: 40 sec. da vel.4 a vel.6. Spalmare il composto sulle fette di pan carrè, precedentemente tagliate in diagonale e leggermente tostate.

D

DADO

TUTTI I DADI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN VASETTI DI VETRO IN FRIGORIFERO.
DURATA ALCUNI MESI

DADO AL BASILICO

(variante del dado vegetale del libro base)
Ingredienti:
80 gr di foglie di basilico lavate ed asciugate 120 gr di sale grosso o fino 15-20 gr di olio d'oliva 40-50 gr di parmigiano grattugiato
Procedimento:
come sul libro base, tritare il basilico ed il sale, poi aggiungere l'olio e cuocere SOLO 10 minuti a varoma (invece che 20 m). alla fine mettere il formaggio.
il dado si conserva in frigo per molti mesi e si aggiunge ai sughi o alle pietanze a fine cottura, tenendo conto che è molto salato. dà veramente l'aroma del basilico. provate, provate...
ciao luciac. mercoledì 1 ottobre 2003 - 10.53.50

DADO DI PESCE

Ricetta presa da I sapori del mediterraneo:
500 gr pesce misto (gamberetti sgusciati, merluzzo, scampi, etc....), 300 gr. di sale grosso. Lavare bene il pesce e lasciarlo sgocciolare, quindi metterlo nel boccale e tritare x 1 min. vel. 6. Aggiungere il sale e cuocere x 29 min. 100 C vel. 1, quindi omogenizzare x 1 min vel Turbo.

DADO DI PESCE

Ingredienti: 500 gr. di pesce misto (gamberetti sgusciati, merluzzo, scampi, ecc); 300 gr. di sale grosso. Procedimento: lavare bene il pesce e lasciarlo sgocciolare, quindi metterlo nel boccale e tritare per 1' a vel. 6. Aggiungere il sale e cuocere per 29' a 100° vel. 1, quindi omogeneizzare per 1' a vel. Turbo.
maria mi giovedì 29 gennaio 2004 - 9.37.02

DADO PUGLIA

INGREDIENTI 200 gr. Manzo;150 gr.petto di pollo; un pezzetto di parmigiano;100 gr. Sedano;100 gr. Carota;50 gr. Di cipolla 150 gr: acqua 150 gr. Sale grosso; 1 pomodoro:
PROCEDIMENTO Mettere carne e parmigiano nel cestello, il resto nel boccale. Cuocere 30’ vel. 1 100°. Inserire il contenuto del cestello nel boccale e omogeneizzare vel turbo 2’

DADO CALABRIA

INGREDIENTI 350 gr. Carne tritata; 250 gr. Carota; 200 gr. Sedano; un ciuffo di prezzemolo; 200 gr. Cipolla; un pomodoro; 200 gr. Sale grosso
PROCEDIMENTO Inserire le verdure e il sale nel boccale; cuocere 5’ 100° vel 1. Inserire la carne nel cestello e cuocere 40’ 100° vel 1. Versare tutto nel boccale ed omogeneizzare 2’ vel turbo

DADO LOMBARDIA

INGREDIENTI 400 gr. Di carne; 250 gr. Sale grosso; 250 gr. Carote,cipolle,sedano;
PROCEDIMENTO Inserire la carne nel cestello; tutto il resto nel boccale con un misurino di acqua. Cuocere 30’ 100° vel 1. Inserire tutto nel boccale e omogeneizzare 2’ vel. turbo.

DADO ANGIOINA

INGREDIENTI 250 gr. Manzo; 150 gr. Sale grosso; 150 gr. Petto di pollo; 150 gr. Sedano bianco; 150 gr. Carote; 100 gr. Cipolle; 2 pomodorini; un misurino di acqua.
PROCEDIMENTO Mettere manzo e pollo nel cestello e tutto il resto nel boccale, cuocere 30’ 100° vel 1; inserire tutto nel boccale e omogeneizzare 2’ vel. Turbo

DADO VEGETALE

INGREDIENTI 200 GR. SEDANO CON FOGLIA, 200 GR. CIPOLLA, 200 GR. CAROTE, 1 SPICCHIO DI AGLIO, 1 POMODORO, 1 CIUFFETTO DI PREZZEMOLO, 1 RAMETTO DI ROSMARINO, 200 GR. SALE GROSSO
PROCEDIMENTO Tritare tutti i sapori, passare il composto nel cestello; mettere nel boccale 100 gr. di sale, ½ misurino di acqua; inserire il cestello con le verdure; cuocere 30’ 90° vel 1. Inserire nel boccale il rimanente sale con le verdure e omogeneizzare 2’ da vel 1 a turbo

DADO PIEM0NTE

INGREDIENTI
½ misurino di olio,1 spicchio di alio, 1 rametto di rosmarino, 1 cipolla, 1gambo di sedano, 1 carota, 1 chiodo di garofano, maggiorana, timo,lauro, prezzemolo,, 200 gr sale grosso, 250 gr carne di manzo a pezzi, ½ misurino di vino bianco (o marsala o porto, o cognac)
PROCEDIMENTO
Mettere nel boccale olio rosmarino lauro e aglio 3’ 100° vel 1. Aggiungere cipolla sedano, e carota (tenendono un pezzetto) 3’ 100° vel. 1 Unire con le lame in movimento la carne e fermare subito l’apparecchio lasciando in autocottura per 5’. Versare il contenuto del boccale nel cestello, aggiungere una foglia di lauro, il chiodo di garofano, un pizzico di maggiorana e timo, coprire con una manciata di sale grosso. Nel boccale mettere la verdura rimasta e 100 gr. di sale. Inserire il cestello e irrorare con ½ misur. Di vino. Cuocere 30’ 90° vel 1. Togliere il cestello, eliminare il liquido eventualmente rimasto nel boccale e versare il contenuto del cestello nel boccale. Omogeneizzare a vel turbo 2’. Cuocere ancora senza misurino 3’ varoma vel 1. Aggiungereil restante sale e il ciuffo di prezzemolo; omogeneizzare vel turbo per pochi secondi.

DADO LIGURIA

INGREDIENTI 172 MIS olio,1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, 1 gambo di sedano con foglia, 1 cipollina, 1 carota, 250 carne magra a pezzi, 200 gr. sale grosso, ½ mis di marsala o porto. PROCEDIMENTO Mettere nel boccale olio rosmarino, e aglio, 5' 100° vel. 1. Aggiungere sedano carote e cipolla vel 2 – 3 inserire la carne e fermare subito dopo l'inserimento dell'ultimo pezzo. Lasciare in autocottura 2'. Travasare tutto nel cestello, inserire nel bocale 100 gr. di sale, inserire il cestello, bagnare con marsala o porto e cuocere 30' 90° vel. 1. Togliere il cestello, versare tutto nel boccale, aggiungere 100 gr. di sale, omogeneizzare da vel 1 a turbo, lasciare evaporare qualche minuto senza misurino.

DADO AL BASILICO

(variante del dado vegetale del libro base)Ingredienti:80 gr di foglie di basilico lavate ed asciugate120 gr di sale grosso o fino15-20 gr di olio d'oliva40-50 gr di parmigiano grattugiatoProcedimento:come sul libro base, tritare il basilico ed il sale, poi aggiungere l'olio e cuocere SOLO 10 minuti a varoma (invece che 20 m). alla fine mettere il formaggio.il dado si conserva in frigo per molti mesi e si aggiunge ai sughi o alle pietanze a fine cottura, tenendo conto che è molto salato.
roberta giovedì 29 gennaio 2004 - 14.07.

DADO PER BRODO DI SANDEH

500 g di carne (un pezzo di gallina, 1 pezzo di cappone, 1 pezzo di manzo)250 g di verdure miste (carote, sedano, cipolla)200 g di sale grosso3 cucchiai di vino biancoTritare le verdure nel boccale 5 sec vel.4.Unire carne, sale e vino e cuocere 30 min. 100º vel. 2 utilizzando il misurino inclinato per far evaporare meglio.Alla fine portare lentamente a vel. 6 per 30 secondi e successivamente omogeneizzare il tutto a vel. Turbo per 1 minuto.Se necessario addensare il dado a temperatura Varoma vel.2.

DELIZIOSA AL LIMONE

pan di spagna ingredienti:
4 uova 200 gr di zucchero 200 gr. di olio cuore 1 pizzico di sale buccia e succo grattugiato di 1 limone 200 gr. di farina 00 50 gr. di fecola 1 bustina di lievito in polvere pane angeli una teglia inburrata ed infarinata diametro 24 forno tradizionale 180° x 40 minuti esecuzione:
montare sulle lame la farfalla
preparare in una ciotola la farina + fecola + lievito e settacciare per fare prendere aria nel boccale uova + zucchero .... 5 minuti vel 3 impostare 5 minuti a vel. 2 con lame in movimento introdurre dal foro olio + sale + limone buccia e succo + composizione farine il tutto lentamente
versare nella teglia e cuocere
CREMA LA LIMONE (PER LA FARCITURA)
ingredienti.
300 gr. di acqua 200 gr. di zucchero 1 limone succo e buccia grattuggiata introdurre nel boccale e mescolare per 2 minuti vel 3 mettere in una ciotola. 1 uovo 1 tuorlo 50 gr. di fecola
montare la farfalla introdurre le uova + la fecola montare 1 minuto vel. 3 aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento il composto liquido e cuocere 5 minuti 80° vel 2 deve risultare una crema di giusta densità
sciroppo per bagnare il pan di spagna: il succo di 1 limone 2 cucchai di acqua 2 cucchai di zucchero sbattere bene con una forchetta
quando il pan di spagna è freddo tagliarlo a metà e bagnarlo solo dalla parte alta interna con lo sciroppo farcire con la crema ricomporre la torta spolverarla di zucchero a velo guarnire con buccia di limone tagliata a coltello
annamaria olivieri mercoledì 28 gennaio 2004 - 9.09.25

Dolce di mele

DOLCE TEDESCO ALLE MELE
INGREDIENTI:
ca. 10 savoiardi - 1 limone - 150gr. Zucchero - 5 mele - 1/2 misurino d'acqua - 1/2 l. di latte - 2 uova 40gr. Farina Stendere i savoiardi in una teglia.
Inserire nel boccale: 1/2 misurino d'acqua - spremuta di 1 limone - 50 gr. di zucchero - 5 mele 10 min. - 90° - vel. 4/5 Stendere il composto nella teglia sopra i savoiardi
Senza lavare il boccale inserire: 1/2 lt. Latte 1 etto di zucchero 2 uova 40 gr. di farina 7 min. 80° Vel. 4
Stendere il composto nella teglia. Attendere che si intiepidisca e servire.
Secondo me è buonissima e facilissima!
Buona fortuna!
Betti lunedì 16 febbraio 2004 - 17.27.09

DISCHI DI SEMOLINO CON SALSA AL BASILICO

Ingredienti per i dischi di semolino: 1 lt di latte, 200 g di semolino, 3 tuorli, 30 g di burro, un pizzico di noce moscata, sale. Per la salsa al basilico: 50 g di basilico, 50 g di grana grattugiato, 30 g di pinoli, 1 dl d'olio e.v., 100 g di fagiolini, sale.
Preparazione: Mettete nel boccale grana e pinoli: 30 sec vel turbo. Raccogliete con la spatola e unite basilico ben lavato e asciugato, olio e sale: 20 sec vel 4 e 20 sec vel 8. Deve risultare una salsa cremosa. Per i dischi di semolino procedete così: mettete nel boccale latte, sale, noce moscata, burro: 7 min 100° vel 1. unite poi a vel 4 il semolino con lame in movimento e i tuorli: 7 min 90° vel 1. ungete un piano da lavoro e versate il semolino, spianatelo in uno strato uniforme di 2 cm e lasciatelo raffreddare. Formate col tagliapasta dei dischetti semolino e metteteli ben distanziati in una teglia imburrata. Mettete in forno preriscaldato a 180° per 10 min, per farli gratinare un po'. Nel frattempo lessate i fagiolini, o metteteli nel varoma e cuoceteli a vapore, e scolateli. In un piatto da portata mettete i dischi di semolino, leggermente sovrapposti, con la disposizione che più vi piace, conditeli con la salsa al basilico e decorate il piatto con i fagiolini. Serviteli caldi.
Linda (RM) venerdì 16 gennaio 2004 - 12.03.54

DOLCE SOFFICE ALL'ARANCIA

1 arancia non trattata, 150 g zucchero, 50 g farina, 3 uova, 200 g latte, 30 g burro, 1/2 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale, 50 mandorle tostate circa.
Per lo sciroppo: 100 g succo d'arancia, 70 g zucchero, 20 g Grand Marnier o simile.
Posizionare la farfalla. Versare gli albumi con il sale, montarli a neve e versarli in una ciotola. Mettere nel boccale il burro 30 sec., 40° vel.3. Inserite nuovamente la farfalla, aggiungete lo zucchero, i tuorli 1 min a vel.3. Unite 70 g succo d'arancia, la scorza del frutto grattugiata, la farina, il latte e il lievito 1 min vel. 3-4. Travasate il composto e incorporatelo delicatamente agli albumi, utilizzando una frusta e mescolando dall'alto verso il basso. Travasate il composto in una tortiera imburrata di circa 15 cm di diametro e cuocete a 160° per circa 50 min. Il dolce dovrà risultare asciutto: verificarne la compattezza con uno stecchino. Preparate lo sciroppo inserendo nel boccale lo zucchero e il succo d'arancia 5 min. 100° vel 2; aggiungete il liquore e travasate. Sfornate il dolce su un piatto da portata, irroratelo con lo sciroppo e decoratelo con scaglie di mandorle tostate.

Dolcetti di riso senza glutine

Tempo di Preparazione: 1' e 35cot
Ingredienti:
70 gr di zucchero, 50 gr di olio extravergine d'oliva, 250 gr di farina di riso,1/2 cucchiaino di lievito in polvere, 100 ml di acqua, 1 pizzico di bicarbonato di sodio.
Descrizione:
Versate nel boccale la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato. Aggiungere l'acqua con l'olio e amalgamate: 50" vel 4-5. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta piuttosto soda. Versate l'impasto, a cucchiaiate, sulla teglia imburrata. Cuocete in forno a 180° per 35-40'

Detersivo per lavare il Bimby

1 misurino di detersivo liquido di buona qualità, 5 limoni (già usati e spremuti) tenuti da parte.
Far cuocere per 10 munuti a temperatura 100 vel. 1. Al termine frullare per 45 secondi a velocità 9 o turbo.
Si forma una poltiglia gialla. Mettere in una ciotola chiusa ed utilizzare circa un cucchiaino per lavare il bimby oppure per sciacquarsi le mani maleodoranti o anche per i piatti (li sgrassa ben bene).
Io lo uso d tempo e funziona e non rovina il Bimby.

E

EBLY AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

Ingredienti per 4 p:
500 g di Ebly 2 patate pulite e affettate oppure tagliate a tocchetti 200 g di fagiolini 1 l di acqua sale
per il pesto: E' uguale al libro base
Preparazione:
posizionare la farfalla. Nel boccale mettere 1 litro di acqua e sale 13 min a 100° vel 1. Mettere i fagiolini 5 min 100° vel 1. Aggiungere Ebly e le patate affettate 10 min 100° vel1 Versare in un piatto di portata e condire col pesto.
Chiara martedì 16 marzo 2004 - 16.25.44

EBLY CON CIME DI RAPA E PESTO

Ingredienti per 4 p.
500 g di Ebly 2 patate pulite ed affettate oppure tagliate a tocchetti 200 g di fagiolini 1 l di acqua sale q.b.
Fare il pesto:
Non riporto è come il ricettario base.
Preparazione:
Posizionare la farfalla. Nel boccale mettere 1 l di acqua e sale 13 min 100° vel 1. Mettere i fagiolini 5 min 100° vel 1 Aggiungere Ebly e le patate affettate 10 min a 100° vel 1. Versare in un piatto da portata e condire con il pesto.
Chiara martedì 16 marzo 2004 - 0.15.28

F

FAGIOLINI AL CURRY

600 Gr, Di Fagiolini Lessati 1 Cipolla 2 /3 Pomodori I Piccola Scamozza Affumicata Curry 50 Gr, Di Olio Sale Q. B.
Esecuzione:
Gratuggiare La Scamozza Con Alcuni Colpi Di Turbo E Mettere Da Parte Soffriggere La Cipolla Con Olio Per 3 Minuti 100° Vel. 3 Unire Sale E Abbondante Curry Sistemare I Fagiolini In Una Pirofila Con Pomodori A Fette Intorno, Versare Il Soffritto E Cospargere Con La Scamozza Gratinare In Forno Per 10 Minuti 200°

FANTASIA DI FOCACCIA

Ingredienti:
500 gr. di farina 0 200 gr. di acqua 100 gr. di latte 1 cubetto di lievito di birra 20 gr. di olio extravergine di oliva 10 gr. di sale 10 gr. di zucchero per la farcitura : 20 gr. di acqua 20 gr, di olio 10 gr. di sale grosso rosmarino a piacere da mettere sopra
esecuzione:
versare nel boccale l'acqua, il lievito, il latte ,l'olio , lo zucchero e scioglierlo:5 sec. Vel. 4 aggiungere il sale e la farina :50 sec. Vel 6 +1 minuto spiga stendere l'impasto in uno stampo piccolo e lasciarlo lievitare coperto in un luogo caldo
per la farcitura :
mescolare nel bimby per 30 sec. A vel 6 20 gr, di olio+20 gr. di acqua + 10 gr. di sale grosso introdurre bene con le dita facendo dei buchetti nella pasta lievitata il composto + cospargere se piace del rosmarino mettere in forno a 50° per 20 minuti o finchè la pasta ha ancora una volta lievitato
poi alzare il forno a 180° per 30 minuti per la cottura della fantasia di focaccia
Annamaria Olivieri lunedì 27 ottobre 2003 - 15.24.54

FANTASIA DI STRESSSSSSSSSSSSSSS

ingredienti:600 g. di farina 0250gr. di mozzarella30 gr. di olio200gr. di patate crude20gr. di sale 200 gr. di acqua tiepida1 cubetto di lievito
per la farcitura :30 pomodorini a ciliegia oppure pomodori pelati per pizza origano e sale q. b.rosmarino profumato1 teglia da forno1 foglio di carta da forno
esecuzione:nel boccale lievito e mozzarella 20 s. vel. 4 poi introdurre:200 gr. di patate crude tagliate a pezzetti da vel. 1 a vel. 9 per 30 sec. o piùaggiungere 30 gr, di olio extravergine di oliva20 gr di sale fino, 1 cubetto di lievito, 200 gr. di acqua tiepida ,vel. 5/6 per 20 sec. aggiungere 600 gr, di farina 0 vel. 6 per 30 sec. + 1 minuto a spiga fare lievitare l'impasto per 30 minuti coperto al caldo in una ciotola
stendere su una teglia da forno ricoperta con carta da forno unta di olio fare lievitare ancora per mezz'ora la pasta si può condire con piccoli pomodorini tagliati a pezzetti + origano oppure sale grosso e rosmarino tritato infornare 180° 20 / 25 minuti

Farfalle ai carciofi

Ingredienti:
3 carciofi io ho usato gli spinoni ben puliti fino ad arrivare al tenero lavati e tagliati a pezzettini piccoli 100gr. Di pancetta affumicata a cubetti 300gr. Di pasta qualità farfalle 1 cipollina scalogno tagliata a pezzetti 1 spicchio di aglio intero peperoncino q. b. olio extrav. Di oliva 50 gr. 600 gr. Di acqua calda sale q. b. parmigiano 60 gr. Prezzemolo
Esecuzione:
Grattugiare parmigiano e prezzemolo : vel 3 / turbo e mettere da parte Lavare il boccale . Inserire olio , aglio e peperoncino:3 minuti 100°vel 3 Aggiungere la pancetta ed insaporire 1 minuto vel 1 Aggiungere i carciofi e spezzettarli a vel 3 . 4 Unire 1 misurino di acqua e cuocere : 5 minuti 100° vel 1 Inserire nel boccale 600 gr. Di acqua calda salarla con il dado bimby portarla ad ebolizione 3 minuti varoma vel 1 inserire la farfalla ,aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato dalla confezione (10 11 minuti 100° varoma vel 1) Servire cospargendo con il parmigiano e prezzemolo
Annamaria Olivieri venerdì 21 marzo 2003 - 19.14.05

Farfalle alla polpa di granchio

350 g di farfalle, 1 scatola da 180 g di polpa di granchio al naturale, 14 fiori di zucca, 2 cucchiai di vermouth secco (o di brandy), 1 spicchio d'aglio, 50 g olio extravergine, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale l'olio e l'aglio 3 min 100° vel 1. Eliminare l'aglio, aggiungere la polpa di granchio ben scolata, il vermouth e cuocere 3 min 100° vel 1. Unire i fiori di zucca puliti e spezzettati, il sale e il pepe, cuocere 2 min 100° vel 1. Tenere a parte il sugo. Nel boccale inserire la farfalla, versare 1 litro di acqua, sale e 10 min 100° vel 1. Cuocere la pasta secondo il tempo di cottura indicato, versarla in una terrina, unire il sugo e lasciarla riposare 2 min, poi servire. E' ottima...buon appetito!
Sabrinalunedì 15 aprile 2002 - 19.53.06

Farfalle con salsa al salmone

500 gr. Farfalle
Per il sugo: 1 scatoletta di salmone al naturale, 50 gr. salmone affumicato, 200 gr.panna, 50 gr. cipolline novellam, un ciuffo di prezzmolo, 80 gr. burro, sale, pepe q.b.
Inserire nel boccale cipollini e burro: 3 min. 1oo° vel.4.Aggiungere il salmone, sale e pepe: 3 min. 100° vel.2.Unire la panna e amalgamare: 10 sec. vel.2 Condire le farfalle con il sugo e servire subito.

FARFALLE ROSA

Ingredienti: 400gr di farfalle, 150gr di speck, 200gr di mascarpone, latte, 2 rape rosse cotte a vapore, mezza cipolla, 3/4 cucchiai olio extravergine, sale.
Mettere nel boccale la cipolla e l'olio: 3min. a 100° vel.4. Unire le rape rosse mondate della buccia, lo speck, il mascarpone, sale e pepe a piacere, un pò di latte: 30 sec. vel. 7. Il tutto deve risultare cremoso (eventualmente aggiungere ancora latte). Scolare le farfalle e saltarle in padella con la salsa alle rape.

FARINATA DI CECI -FARINATA GENOVESE

(2 min. + forno 30 min.)
Ingredienti per 6 persone: 150 gr. di farina di ceci, 450 gr. di acqua, 10 gr. di sale, 80 gr. di olio extra vergine di oliva, pepe q.b.
Esecuzione: Inserire nel boccale acqua e sale: 3 sec. vel. 4. Con lame in movimento vel. 4, versare a pioggia dal foro del coperchio la farina di ceci: 1 min. vel. 4. Togliere con un mestolo forato la schiuma che si sarà formata in superficie. Scaldare l'olio in una teglia antiaderente (diam. 32 cm.), versarvi la farinata mescolando bene con una forchetta in modo che assorba il condimento. Cuocere in forno preriscaldato a 250° per 30 min. circa. Servirla tagliata a rombi con una bella macinata di pepe nero.
NOTE: a piacere, la farinata può essere aromatizzata, prima di metterla in forno, con cipolla affettata e leggermente rosolata. Nancy lunedì 12 gennaio 2004 - 23.14.20

FAVE DEI MORTI

Ingredienti:
150 g. di mandorle (miste pelate e con la pelle)150 g. di zuccheroLa buccia di mezzo limoneun uovoun cucchiaino di cannella 100 g. di farina
Introdurre le mandorle, lo zucchero e la buccia di limone30 secondi a turbo poi dopo aver raccolto il contenuto del boccale con la spatola in modo da non lasciarlo appiccicato alle pareti del boccale, inserire tutti gli altri ingredienti pochi secondi a velocità 6.Formare delle palline e sciacciare col pollice, sistemare sulla teglia ricoperta di carta da forno e cuocere in forno per 20 minuti a 150°
Gioia venerdì 31 ottobre 2003 - 1.25.48 fave dei mortiScusatemi ho dimenticato un ingrediente: 50 g di burro da aggiungere insieme a tutti gli altridopo la palverizzazione dello zucchero e delle mandorle.Senza il burro si rischia la rottura di qualche dente!!!!!!!!!!!
Gioia domenica 2 novembre 2003 - 11.31.39

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

per 6: per preparare le fettuccine (si possono acquistare anche già pronte!!!)occorrono 400 g di farina, 4 uova, 1 cucchiaio di olio e sale. Per il sugo: 200 g di piselli freschi o surgelati, 100 g di prosciutto crudo o cotto a listarelle, 80 g burro morbido, 1 mis. acqua, 4 cucchiai di parmigiano, 2 uova intere, 1 pezzetto di cipolla, sale e pepe. preparare le fettuccine: inserire nel boccale lafarina, le uova, sale e olio 30 sec vel 6 e 30 sec. vel spiga. togliere l'impasto e tirare la sfoglia sottile, tagliarla a fettuccine larghe 1/2 cm e lasciarle asciugare sulla spianatoia. Senza lavare il boccale inserire il burro e la cipolla 3 min. 100° vel 4. Posizionare la farfalla e aggiungere i piselli, sale e mis. di acqua 20 min 100° vel. 2. Unire il prosciutto tagliato 2 min. 100° vel.2. Versare il composto ottenuto in una terrina, cuocere la pasta, unirle al sugo e mescolare bene. Inserire nel boccale le uova e il parmigiano 20 sec. vel. 6 e versarlo sulle fettuccine, mescolare e servire subito.

FIORI DI ZUCCA RIPIENII ALLA LIGURE

ingredienti:
12 fiori di zucca,3 zucchine, 2 patate lessate,1 uovo,60g parmigiano grattugiato,1 mazzetto di prezzemolo,1 mazzetto di maggiorana ,2 spicchi d'aglio,60g olio d'oliva. Preparazione Togliere il pistillo ai fiori di zucca. Mettere nel boccale le zucchine e tritare: 30 sec vel 5-6. Togliere dal boccale e metterle in un canovaccio, strizzare bene e far uscire l'acqua. Nel boccale grattugiare il parmigiano: 20 sec vel Turbo. Unire le erbe aromatiche e l'aglio, con lame in movimento a vel 5 per 10 sec., aggiungere le patate: 20 sec vel 3, unire uovo,

zucchine, sale e pepe. Amalgamare: 20-30 sec vel 3-4. Riempire i fiori di zucca con il composto. Ungere uno stampo o una pirofila con olio di oliva e adagiarvi i fiori ripieni, irrorarli con un filo di olio e cuocere in forno caldo a 180° per circa 15-20 min.

FOCACCIA BRINDISINA

500 gr. farina bianca (io ho utilizzato 300 gr. farina di grano duro e 200 gr. farina americana), 300 gr. acqua, 1 cucchiaio di olio, 2 cucchiai di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra
Per il condimento: 300 gr.pomodorini a rametto, 100 gr. di olio di oliva, origano e sale q.b., cipolla. (si può mettere anche meno olio)
Preparare l'impasto inserendo nel boccale acqua, olio, sale e zucchero, 1 min. 50° vel.1. Unire il lievito. 3 sec. vel..5. Aggiungere velocemente tutta la farina. 1 min. vel.6 e 2 min. vel.Spiga. Togliere l'impasto e stenderlo in una teglia da forno (diametro 28-30 cm.) unta di olio. Ricoprire la sfoglia con i pomodorini tagliati a metà, olio, origano e sale. Ricoprire con un canovaccio e lasciar lievitare per almeno un'ora o anche piu'. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 40 min. circa. Sfornare quando avrà assunto un colore dorato. E' ottima servita calda, tiepida o fredda. Volendo, prima di mettere i pomodori si possono mettere fettine di aglio o fettine di cipolla. personalmente ho messo fettine di cipolla

FOCACCIA DI PATATE

250 gr di patate bollite, 200 gr di acqua, 100 gr di olio extravergine di oliva, 20 gr di sale, 550 gr di farina, 1 cubetto di lievito.
Inserire nel boccale le patate bollite, l'acqua e l'olio e lavorare a velocità 6/7 per 15 secondi; a questo punto inserire i restanti ingredienti e lavorare a velocità 6 per 30 secondi e 1 minuto a velocità Spiga.
Lasciare lievitare per circa 1 ora (anche più), finchè raddoppia di volume, passato il tempo inserire l'impasto in una teglia e formare che buchi con le mani ed inserire all'interno di ogni buco un grano di sale grosso e un po' di acqua e olio, e lasciare lievitare ancora per circa 1 ora.
Informare a forno caldo a 180° per 30 minuti.

FOCACCIA FARCITA

Ingredienti dose per 8 persone
per l’impasto: 400 gr. farina, 1 cubetto lievito di birra, 100 gr. latte, 150 gr. acqua tiepida, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaino di sale.
per il ripieno: 500 gr. ricotta, 3 uova, 40 gr. parmigiano, 40 gr. pecorino, 1 manciata di foglie di maggiorana, olio, sale e pepe q.b.
Preparare l’impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec. vel.4. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Fare lievitare in una terrina coperta per 40 min. circa.
Preparare il ripieno: Inserire nel boccale parmigiano, pecorino, e maggiorana: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere ricotta, uova, sale e pepe: 1 min. vel.5. Dividere l’impasto in due parti. Stendere due sfoglie: con una rivestire una tortiera (diam. 30 cm), cospargere la superficie con il ripieno distribuendolo uniformemente. Ricoprire con l’altra sfoglia di pasta e cospargere di sale e olio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 35 min. Servirla tiepida.
Note: da " Sfizi & Sfarzi sulla vostra tavola " Contempora

FOCACCIA GENOVESE

Ciao a tutti! Io sono genovese e vado PAZZA per la focaccia, ma non sono ancora riuscita a farla da me! Tutte le volte che ci provo mi rimane bassa, non lievita! Io la vorrei soffice e unta! Eppure, pur seguendo la ricetta del libro base (pasta per pizza aggiungendo prima di infornare acqua, sale grosso e olio) finisco sempre per buttarla via... Qualcuno ha qualche consiglio o magari una diversa ricetta, qualche segreto...? Grazie! Annalisa mercoledì 14 gennaio 2004 - 14.38.07

FOCACCIA CON LA SALVIA

500 gr di farina;20 gr di salvia 200 gr di latte; 150 gr di acqua 1 cucchiaino di olio extrav di oliva 1 cubetto di lievito; 2 cucchiaini di sale fino; 1 pugno di sale grosso
Inserite nel boccale farina, salvia e sale fino:30 sec da vel 5 a vel turbo e mettete da parte. Introducete nel boccale lievito, 1 cucchiaio di olio latte e acqua:8 sec vel 6. Aggiungete la farina aromatizzata 30 sec vel 6 e 1min 1/2 vel Spiga, fino ad ottenere un impasto molto morbido.Stendete l'impasto in una teglia unta (diam 28 cm) e lasciate lievitare in luogo tiepido per 2 ore circa.Formate sulla superficie della pasta delle fossette e posizionatevi un pò di sale grosso.Irrorate con l'olio e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 30 min Sfornate.ungete di nuovo la superficie e servite la focaccia tiepida
PS: questa ricetta la ho trovata sulla rivista noi voi bimby io la ho provata e mi sembra veramente buona. Provala e fammi sapere danielav mercoledì 14 gennaio 2004 -

FOCACCIE PASQUALI

ingredienti: 1 panetto di livito di birra-70gr di latte-130 gr di zucchero-3 uova-100 gr di burro-1 bustina di vanillina 500gr di farina -un pizzico di sale ESECUZIONE: mettere nel boccale il lievito- 10 gr di zucchero 70 gr di latte 10 secondi 40° gradi velocita 4 Unire poi gli altri ingredienti 50 secondi velocità 6 e 1 minuto velocità spiga. lasciare lievitare tutta notte in lontano da correnti d'aria (all'interno del forno va benissimo) la mattina seguente fare delle palline e incidere la superficie a forma di croce, lasciare lievitare per altre due ore coperte. spennellarle con tuorlo d'uovo e spolverizzarle di zucchero in granella cuocerele in forno preriscaldato 200° 30735 minuti. dalle mie parti si usa farle la settimana santa, sono buonissime la mattina insieme al latte. provate!!!!!!

FORMAGGIO

2 litri di latte appena munto oppure si ottiene lo stesso risultato con il latte MULLER alta qualità fresco di giornata mezzo cucchiaino scarso di caglio 8Per l'acquisto chiedere in farmacia).inserire la farfalla e il latte nel boccale... scaldare 2 m. 50°v.1 e 4 m. 40° v.1 unire il caglio e mescolare a v. 2 per qualche secondo ..... lasciare riposare per una ora o più scolare in un passino fine mettere la cagliata ottenuta in una formina da formaggio di cnt. 10 PRESSARE con le mani un pò di sale mettere sopra un piattino un piccolo peso rigirarla per qualche giorno metterla ad asciugare scoperta in un posto caldino.SI OTTIENE UNA CACIOTTINA MOLTO BUONA

Annamaria Olivieri domenica 26 maggio 2002 - 9.39.29

FRAPPE – CHIACCHIERE

ingredienti:

per l'impasto: 2 uova intere - 300 grammi di farina 00 - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva - - - per la frittura: 1 litro di olio di semi di mais - - - per guarnire: zucchero (300 grammi circa) - miele caldo (un bicchiere) - alchermes (liquore rosso per dolci)

descrizione:

PER GUARNIRE: Inserire a piacere lo zucchero (da 100 a 300 grammi) nel boccale per polverizzarlo: da 10 a 30 sec. a Turbo a seconda della quantità. Togliere lo zucchero dal boccale e metterlo da parte: sciacquare il boccale. PER L'IMPASTO: Versare nel boccale il vino, l'olio, le uova e amalgamare: 5 sec. a vel.4-5. Aggiungere la farina: 50 sec. a vel.6 più 1 min. a Spiga. Togliere l'impasto dal boccale, stendere con il mattarello l'impasto in una sfoglia sottilissima (più è sottile e più vengono leggere!) dando una forma romboidale. Tagliare in strisce sottili parallele ai lati (7 cm x 15 cm circa). Per dare movimento: in mezzo ad ognuna di esse, al centro, eseguire un piccolo taglio traversale a diagonale, in modo da poter inserire gli angoli della stessa formandone così un fiocco. Mettere una padella sul fuoco e versare l'olio di semi di mais: quando l'olio ormai è caldo versare una ad una le frappe e lasciare qualche secondo gorandole una volta: regolarsi a secondo del gusto (dipende da quanto è caldo l'olio: ovviamente quelle iniziali vanno lasciate un pò di più di quelle finali). A cottura ultimata avranno un colore dorato (più o meno chiaro sempre a seconda della cottura) e saranno piene di bolle e croccanti. Asciugarle con la carta assorbente. COME PRESENTARLE: Metterle in un vassoio a strati e ad ogni strato, mentre sono ancora calde, cospargerle a piacere di zucchero a velo (con il passino), miele (io mi aiuto con un cucchiaio) ed alchermes. Servire calde o fredde: sono buone anche due giorni dopo ... per mio marito lo sono anche di più.

Lizzie lunedì 26 gennaio 2004 - 10.08.35

FRISELLE BARESI

FRISEDDA
(pane biscottato)
Ingredienti:
farina bianca gr. 500 lievito di birra gr. 25 sale
Con la farina, sale e lievito sciolto in poca acqua tiepida, fare una pasta da pane, fare una pasta da pane, poi con essa formare dei rotoli di circa tre centimetri di diametro e lunghi venti centimetri; unire estremità di questi pezzi formando così delle ciambelle. Mettere due ciambelle una sull'altra (così per tutta la pasta), farle lievitare, poi cuocerle in forno, dividere ogni coppia di ciambella a metà usando un sottile filo di ferro, indi ultimare la cottura in forno. Si otterranno così delle ciambelline biscottate, gustose e fragili, per la prima colazione e merenda.
Variante: le "frisedde" si possono anche servire in insalata; in questo caso metterle a bagno in acqua fresca per pochi minuti, così; da ammorbidirle, poi strizzarle bene fra le mani, senza far loro perdere la forma e condirle con pomodoro fresco spezzettato, origano, sale e olio d'oliva "vergine". Nancy domenica 11 gennaio 2004 - 23.13.46
friselle
ti ringrazio x la ricetta!!!!!la provero' molto presto.ricambiero' il favore ,disponi pure quando vuoi.lisa lisa martedì 13 gennaio 2004 - 10.22.33

FRITTATA

Ingredienti per 4 persone:
4 uova - 2 cucchiai di farina - 50 cc di latte - prezzemolo abbondante - un bel pezzo di burro - parmigiano grattugiato ad occhio oltre 50/60 gr - sale - pepe - noce moscata
Inserire nel boccale la farina, il latte ed il prezzemolo 10 sec. vel. 4 Aggiungere gli altri ingredienti 30 sec. vel. 5 Mettere in padella antiaderente ben unta e calda e cuocere da entrambe le parti. E' un'ottima base anche per fare frittate con zucchine, porri, ecc.

FRITTELLE DI CARNEVALE

mi spiace scrivere richieste in questo spazio ma nello spazio richieste nessuno mi ha risposto,
io vorrei la ricetta delle frittelle o zeppole quelle che poi se si vuole si riempiono con la crema. ne sono molto golosa .
da noi si fanno anche le "LATTUGHE" cotte nel forno e non fritte, spete darmene la ricetta. Sto organizzando la festa all'asilo della mia bimba e ni dareste davvero una grossa mano.
dany-bs
dany-bs venerdì 23 gennaio 2004 - 8.52.53

FROLLA SALATA

Pasta frolla salata
Difficoltà media
Ingredienti.
200 gr. di farina bianca di tipo 00 oppure 0 che è meno raffinato
50 gr di farina integrale se dovete preparare torte rustiche
120 gr. di burro tagliato a pezzetti
2 uova di cui si usano solo i tuorli
20 gr. di parmigiano reggiano (facoltativo) se volete dare un gusto più intenso alla pasta
5 gr. di sale da setacciare con la farina
esecuzione:
mettere tutti gli ingredienti nel boccale impastare 20 sec. Vel. 4 / 5
avvolgere l'impasto in uno strofinaccio lasciare riposare in frigo per almeno una ora
annamaria olivieri mercoledì 3 marzo 2004 - 14.30.30

FROLLINI DI RISO E CIOCCOLATO

Ingr. 50 gr di riso, 150 gr di farina 00, 80 gr di burro morbido, 90 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 80 gr di gocce di cioccolato, latte q.b., 1 pizzico di lievito. Mettere nel boccale il riso, ridurre in farina per 40 sec da vel 1 a 8, tornando indietro e facendo risalire la velocità un paio di volte (deve risultare una farina, anche se con qualche grano un po' piu' grande. Aggiungere la farina 00 e lo zucchero, miscelare il tutto 10 sec vel 2. Aggiungere il burro ben morbido, la vanillina 30 gr di latte e impastare. Rovesciare l'impasto in una ciotola e lavorare un po' con le mani, formando una palla. Lasciar riposare 15 minuti poi aggiungere le gocce di cioccolato a piacere e un pizzico di lievito per dolci amalgamando bene all'impasto. Fare dei piccoli filoncini e chiudere i frollini a ciambella, schiacciandoli un po'. Porli su una placca rivestita con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 170-180 gradi per 15 minuti.
Elena mercoledì 23 gennaio 2002 - 9.12.00
Consiglio: per polverizzare meglio il riso conviene tostarlo a 100 ° e poi successivamente portarlo a vel. turbo non si troveranno più granellini più grandi ciao un abbraccio Mariella

G

GARGANELLI A L RAGÙ DI MORTADELLA

Per 4-6 p.
300 gr di garganelli al'uovo 1 carota piccola 1/2 costa di sedano 1 piccola zucchina 1 foglia di alloro 30 gr di burro (o metà d'olio) 100 gr di salsiccia 150 gr di mortadella in una sola fetta 1 misurino di vino bianco 200 gr di polpa di pomodoro parmigiano grattugiato e pepe.
Nel boccale: carota, zucchina e sedano, qualche secondo a vel 5, aggiungere il burro e la foglia di alloro, rosolare 3' a 100° vel1. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e la mortadella a cubetti (se preferite potete tritarre la mortadella nel boccale con qualche colpo di turbo e mettere da parte e procedere con la ricetta, io preferisco vedere i cubetti, ma è solo una questione di gusti e di occhio) e cuocere sempre a 100° per3' vel 1. Sfumare il vino bianco per 3' a 100° vel 1, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere sempre a 100° per 5' vel 1.
Mettere nel boccale 500 gr di acqua calda, qualche granello di sale grosso, e portarla a ebollizione a temp Varoma per 4-5' (vedete dal foro quando bolle), buttare i garganelli ed impostare il tempo di cottura riportato sulla confezione (io aggiungo sempre 1 o 2 min in più perché la pasta cotta nel boccale è sempre al dente, ma anche questo è questione di gusti) abbassate la temperatura a 100° cuocere con il misurino inclinato, al termine condire con foglie di basilico e parmigiano, un filo d'olio crudo e se vi piace una bella spolverata di pepe nero.
Spero vi piaccia a noi molto!

GEL O GELATINA PER CROSTATE

acqua fino alle lame, un cucchiaio di maizena, 6 cucchiai di zucchero. Far cuocere a 90° per12 minuti, vel.3. Funziona. Se fosse troppo densa aggiungere un po' d'acqua. Non aggiungere troppa maizena perchè altrimenti risulterebbe troppo bianca. Se liquida aggiungere ancora un po' di zucchero.

GELATO LA CAFFÈ

Gelato al caffè di Olivieri Annamaria 28 ottobre 2003
ingredienti:
100 gr. di zucchero 150 gr. di latte (io uso il parzialmente scremato di granarolo)250 gr.di panna (io uso panna vegetale holè)150 gr. di cioccolato al caffè (cioccolatini al caffè fiat)2 cucchiaini di nescafè solubile (io uso quello decaffeinato)vanillina 1 pizzico(a piacere)1 cucchiaino di fecola di patate (come addensante)1 contenitore di acciaio con coperchio ermetico (per congelare)
esecuzione: inserire lo zucchero nel boccale :15 sec. vel. turbo continuando a fare andare le lame a velocità 5 inserire il cioccolato , portare a vel. 8 per 30 sec,,, aggiungere il latte + vanillina + 2 cucchiaini di nescafè + fecola cuocere 5 minuti a vel 1 80°deve essre tutto una crema ben omogenea fare raffreddare nel boccale dopo di che aggiungere la panna ,, amalgamare 50 sec. vel. 3 mettere nel contenitore,,,, precedentemente congelato congelare per 1 giorno se si vuole avere un gelato sempre pronto da servire senza rispatolare al momento, fare in questo modo : dopo un giorno di frezeer rispatolare il gelato per 2 minuti a vel. 3 ricongelare e rispatolare ripetere l'operazione almeno 3 voltesenza misurino bimby il gelato con questa operazione è pronto senza doverlo rispatolare tutte le volte e resta morbido perché ha incorporato aria per servirlo :usate la pallina dosatore oppure gelatella di tapperwareper una maggiore comodità se avete dei piccoli contenitori da frezeer potete bagnarli con un po' di liquore (strega, whisky, cognac) e mettere il gelato a congelare per la 3 volta dopo di che si serve direttamente capovolgendolo nel piattino con cialde o biscottini o crema calda suggerimenti per il contenitori:potete usare anche 1 contenitore in plastica , se volete acquistare quelli in accaio per una migliore riuscita : esistono contenitori della mepra circa 25 euro oppure alla ipercop costano meno circa 11 euro

GELATO ALLA CREMA

dose per 6 persone 2 uova, 2 tuorli, 300 gr latte intero, 200 panna fresca, 100 zucchero, 2 bustine di vanillina, 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingrosso) 1 pizzico di sale. (N.B. il quantitativo delle uova puo' essere ridotto!)
Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agar agar 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al momento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecare: 10 sec. vel. 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelatore.
Mata 7 giovedì 4 luglio 2002 - 11.30.52

GELATO ALLA PANNA IN CROSTA DI AMARETTI(NOCCIOLE , MANDORLE , PISTACCHI)

Ingredienti
70 Gr. Di Zucchero, 150 Gr. Di Latte , 500 Gr. Di Panna,,. 100 Gr. Di Cioccolato Bianco 6 Stampini Di Alluminio Usa E Getta (Quelli Del Crem Caramel) ½ Misurino Bimby Di Whisky 100 Gr. Di Amaretti
Esecuzione:
Inserire Lo Zucchero Nel Boccale 15 Sec. Vel. Turbo Continuando A Fare Andare Le Lame A Velocità 5 Inserire Il Cioccolato A Pezzi E Portare A Vel. 8 Per 20 Sec,,, Aggiungere Il Latte Cuocere 4 Minuti A Vel 1 80° Fare Raffreddare Il Tutto Dopo Di Che Aggiungere La Panna ,, Amalgamare 50 Sec. Vel. 3 Mettere Nel Contenitore E Congelare Per 1 Giorno Se Si Vuole Avere Un Gelato Sempre Pronto Da Servire Senza Rispatolare Al Momento, Fare In Questo Modo : Dopo Un Giorno Di Frezeer Rispatolare Il Gelato Per 2 Minuti A Vel. 3 Ricongelare E Rispatolare Ripetere L'operazione Almeno 3 Volte Il Gelato Con Questa Operazione È Pronto Senza Doverlo Rispatolare Alla Terza Volta Non Congelatelo Riducete In Granella Gli Amaretti 10 Sec, Vel. 5 Bagnate Bene Con Il Whisky I 6 Stampini Di Alluminio E Foderateli Con La Granella Cercando Di Farla Aderire Bene Alla Pareti: Mettete In Freezer Per 10 Minuti Versate Il Gelato Morbido Negli Stampini E Rimettete In Freezer Per Almeno 24 Ore Al Momento Di Servire Il Gelato È Abbastanza Allargare Con Le Mani Un Secondo Gli Stampini E Capovolgerli In Un Piattino Da Dolce (Potete Spolverare Con Poco Cacao Amaro) Un Gelato Veramente Ottimo, Morbidissimo E Senza Ghiaccioli Che Sorprenderà I Vostri Ospiti Sia Come Sapore Che Come Presentazione

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

premetto che la ricetta non è mia ma di kiara 100g. di zucchero 150g. di latte 250g. di panna 125g. di cioccolato bianco esecuzione: inserire lo zucchero nel boccale 15 s. v. turbo facendo andare le lame a v. 5 inserire il cioccolato a pezzi eportare la velocità a 8 per 20 s. agiungere il latte 4 m. v.1 80° fare raffreddare il tutto dopo di che aggiungere la panna 30s. v. 2 3 mettere in un contenitore e congelare.....grazie kiara per la buona ricetta ti invito a scriverne altre però ti prego su questo forum
Annamaria Oliviere venerdì 5 luglio 2002 - 9.17.29

GELATO ALL'AMARETTO

150 gr di amaretti,200 gr di panna,200 gr di latte intero,100 gr di zucchero,2 tuorli,un pizzico di sale 10 gr di liquore all'amaretto.Polverizzare gli amaretti per 39" vel.turbo,aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere 5'80° vel.4 Mettere nel congelatore e dopo 3 ore mantecare 20" vel 7 e 10" vel.4 spatolando.

GELATO STRACCIATELLA

500 gr latte intero, 500 gr panna, 200 gr zucchero, 1 pizzico sale, 2 bustine vanillina, 1 cucchiaio colmo di farina pregel per gelati, oppure agar agar (si trova nei negozi all'ingrosso per pasticceria), 30 gr nocciole tostate, 30 gr cioccolato fondente tritato.
inserire nel boccale latte panna zucchero e sale 7 min. 80 vel 3. Quando il composto sara tiepido unire vanillina e pregel 5 sec. vel 2. aggiungere nocciole e cioccolato 10 sec. vel 4 spatolando. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento.Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserire nel boccale e mantecare bene 10 sec. vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO DI ROSE

Ingr: 200 g di petali di rosa profumata, un'arancia, 1\2 limone, 200 g di panna montata, 400 g di zucchero, 1\2 lt d'acqua, una bustina di vanillina. Mettete nel boccale i petali di rosa ai quali avrete tolto l'attaccatura più chiara: vel 5 30 sec. Unite zucchero, acqua, vanillina e cuocete 10 min 80° vel 1. Aggiungete il succo d'arancia e di limone: 30 sec vel 1. Versate tutto in un recipiente largo e basso e mettete nel congelatore per una notte. Al momento di servire dividetelo in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 20 sec vel 9 e per altri 20 sec a vel 4. Incorporate delicatamente al composto la panna e servite.

GELATO DI RICOTTA

500 g di ricotta romana, 4 touorli, 100 g di zucchero, 100 g di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.
Inserite nel boccale tuorli e zucchero: un minuto vel 3. Aggiungete la ricotta: un minuto vel 3 e infine il liquore: 30 sec vel 3. Versate tutto in uno stampo rettangolare, livellatelo bene, coprite con carta d’alluminio e ponete in frigo per 3 ore. Sformate su un piatto da portata e decorate con le ciliegie, poi rimettete in frigo fino al momento di servire.

GELATO ALLA CREMA

2 uova, 2 tuorli 300 gr latte intero 200 panna fresca 100 zucchero 2 bustine di vanillina 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingross0) 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agaragr 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al moento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecarer 10 sec. vel 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e srvirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelatore.

GELATO ALLE FRAGOLE

250 gr latte intero, 250 panna, 150 zucchero, 300 fragole mature, un pizzico di sale fino. inserire nel boccale latte panna zucchero sale 4 min. temp 80 vel 1 e mettere da parte a raffreddare.senza lavare il boccale inserisci le fragole ben lavate 10 sec vel 8 aggiungi la crema messa a raffreddare e amalgama bene 10 sec. vel 4, versa in un contenitore largo e basso e metti in congelatore fino a completo congelamento. al momento di servire taglialo a cubetti inseriscilo nel boccale e mantecalo molto bene 20 sec vel 7 e 10 sec vel 4 spatolando. Puoi servirlo subito o riporlo di nuovo in congelatore. si conserva a lungo.

GELATO ALLE MELE

250 di panna 150 zucchero 5 mele verdi (pulite e congelate 1 limone pelato al vivo e congelato 1 buccia di limone tagliata sottile (solo la parte gialla). inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 20 sec. turbo.unire le mele e il limone congelati lavorare spatolando a vel 4 poi far cadere a filo la panna prima a vel 5 poi a vel 8 fino a raggiungere la vel turbo. Mettere nel congelatore per 3 ore, poi mantecare come da libro base.

GELATO ALLA FRUTTA CON YOGHURT

Ingr: 100 g di zucchero, 10 cubetti di latte surgelato, 10 cubetti di yogurt surgelato, 10 fragole surgelate, 1\2 banana surgelata, una mela tagliata a pezzi e surgelata, un albume. Inserite lo zucchero nel boccale: 20 sec vel 9. unite tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 spatolando e un minuto vel 9.

GELATO ALLE NOCCIOLE

tratto dal libro dei gelati. 500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaio di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specializzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate. inserire nel boccale le nocciole 5 sec. vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo. nel congelatore si conserva a lungo

GELATO LA BASE PER FARE TUTTI I GUSTI

Base per gelato
Montare gr. 500di panna vegetale da vel. 3 a vel 8 deve essere bella montata emettere da parte
Mettere nel boccale gr. 500 di latte 2 tuorli (gr. 50 di cacao) gr. 150 di zucchero e gr. 5 di addensante cuocere 5 minuti 80°vel 3
Raffreddare il composto e unirlo alla panna montata , mettere nel congelatore
Mantecare prima dell'uso dopo averlo lasciato a temperatura ambiente
Ho messo gr. 50 fra le parentesi. Questo è l'ingrediente che può essere cambiato es: nocciole , nutella, cannella , ecc. per comporre il gelato al gusto desiderato

GELATO AL BACIO

250G. DI PANNA LIQUIDA 250G. DI LATTE FRESCO 100G. DI CIOCCOLATO FONDENTE 100G. DI NOCCIOLE TOSTATE 100G. DI ZUCCHERO 1 PIZZICO DI SALE 2 CUCCHIAINI DI FECOLA
Polverizzare lo zucchero e metà delle nocciole 10sec.vel.turbo unire il cioccolato10sec. vel turbo aggiungere tutti gli altri ingredientie cuocere 6m.80gradi vel.4

GELATO AL BACIO

250 g. di panna liquida....250 g. di latte fresco....100g. di cioccolato fondente...100g. di nocciole tostate .....100g. di zucchero .....1 pizzico di sale...2 cucchiaini di fecola(MAIZENA)
esecuzione: polverizzate lo zucchero e metà delle nocciole 10s. vel. turbo. unire il cioccolato 10s. v. turbo. aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne le rimanenti nocciole e cuocere 6 m. 80°v.4 ....PREMETTO CHE NEL MESE DI GENNAIO SONO DIMAGRITA MORENDO DALLA FAME 4 KILI HO COMPERATO IL BIMBY FATTO TUTTE QUESTE BELLE RICETTE SPECIALMENTE I GELATI E MI RITROVO CON +3 KILI....SONO DA CONSIGLIARE ALLE AMICHE?
Annamaria Olivieri venerdì 7 giugno 2002 - 9.27.54

GELATO ALLA CREMA

dose per 6 persone
2 uova, 2 tuorli, 300 gr latte intero, 200 panna fresca, 100 zucchero, 2 bustine di vanillina, 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingrosso) 1 pizzico di sale. (N.B. il quantitativo delle uova puo' essere ridotto!)
Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agar agar 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al momento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecare: 10 sec. vel. 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelatore.

GELATO ALLA PANNA IN CROSTA DI AMARETTI

Gelato Alla Panna In Crosta Di Amaretti(Nocciole , Mandorle , Pistacchi)
Ingredienti
70 Gr. Di Zucchero, 150 Gr. Di Latte , 500 Gr. Di Panna,,. 100 Gr. Di Cioccolato Bianco 6 Stampini Di Alluminio Usa E Getta (Quelli Del Crem Caramel) ½ Misurino Bimby Di Whisky 100 Gr. Di Amaretti
Esecuzione:
Inserire Lo Zucchero Nel Boccale 15 Sec. Vel. Turbo Continuando A Fare Andare Le Lame A Velocità 5 Inserire Il Cioccolato A Pezzi E Portare A Vel. 8 Per 20 Sec,,, Aggiungere Il Latte Cuocere 4 Minuti A Vel 1 80° Fare Raffreddare Il Tutto Dopo Di Che Aggiungere La Panna ,, Amalgamare 50 Sec. Vel. 3 Mettere Nel Contenitore E Congelare Per 1 Giorno Se Si Vuole Avere Un Gelato Sempre Pronto Da Servire Senza Rispatolare Al Momento, Fare In Questo Modo : Dopo Un Giorno Di Frezeer Rispatolare Il Gelato Per 2 Minuti A Vel. 3 Ricongelare E Rispatolare Ripetere L'operazione Almeno 3 Volte Il Gelato Con Questa Operazione È Pronto Senza Doverlo Rispatolare Alla Terza Volta Non Congelatelo Riducete In Granella Gli Amaretti 10 Sec, Vel. 5 Bagnate Bene Con Il Whisky I 6 Stampini Di Alluminio E Foderateli Con La Granella Cercando Di Farla Aderire Bene Alla Pareti: Mettete In Freezer Per 10 Minuti Versate Il Gelato Morbido Negli Stampini E Rimettete In Freezer Per Almeno 24 Ore Al Momento Di Servire Il Gelato È Abbastanza Allargare Con Le Mani Un Secondo Gli Stampini E Capovolgerli In Un Piattino Da Dolce (Potete Spolverare Con Poco Cacao Amaro) Un Gelato Veramente Ottimo, Morbidissimo E Senza Ghiaccioli Che Sorprenderà I Vostri Ospiti Sia Come Sapore Che Come Presentazione

GELATO CIOCO MENTA

Ingredienti:
400 Gr. Di Panna Fresca 600 Gr. Di Latte Intero 300 Gr. Di Sciroppo Di Menta ½ Cucchiaio Di Addensante(Agar Agar,,,Fecola) Oppure 2 Cucchiaini 100 Gr. Di Cioccolato Fondente
Esecuzione:
Usare Un Contenitore Acciaio Per Gelati Precedendemente Messo In Freezer
Inserire Nel Boccale La Panna , Il Latte , La Menta E L'addensante:12 Minuti 80°Vel. 3 Togliere Lasciare Raffreddare E Mettere Nel Freezer Per Almeno Un Giorno Togliere E Manteccare Il Gelato 3 Minuti Vel. Da 1 A 3 ,, Ricongelare ,Rimanteccare Il Gelato Con Lo Stesso Procedimento Una Seconda Volta , Alla 3 Volta : Togliere Manteccare Spatolando Aggiungere Il Cioccolato Tagliato Grossolanamente E Rimettere In Freezer Per Fare Rapprendere Servire Con Cucchiaio Dosatore Per Gelati

GELATO DI BANANE E DI FRUTTA

600g. di banane tagliate a tochetti e surgelate 100g. di zucchero 1limone 1 yogurt mettere nel boccale lo zucchero e farlo a velo 12sec.vel.turbo inserire le banane 2 sec. vel 3 aggiungere il succo di un limone lo yogurt e mantecare40 sec. v3 6 8

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

premetto che la ricetta non è mia ma di kiara 100g. di zucchero 150g. di latte 250g. di panna 125g. di cioccolato bianco esecuzione: inserire lo zucchero nel boccale 15 s. v. turbo facendo andare le lame a v. 5 inserire il cioccolato a pezzi eportare la velocità a 8 per 20 s. agiungere il latte 4 m. v.1 80° fare raffreddare il tutto dopo di che aggiungere la panna 30s. v. 2 3 mettere in un contenitore e congelare.....grazie kiara per la buona ricetta ti invito a scriverne altre però ti prego su questo forum

GELATO FIORDILATTE

500 gr. di latte fresco intero 500 gr. di panna fresca 200 gr. di zucchero 2 bustine di vanillina 1 cucchiaino (8/10gr.) di "Neutrogel 30" 1 pizzico di sale
Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale 7 min. 80° vel. 3. Aggiungere vanillina e stabilizzante 5 sec. vel. 3. Verscare in un contenitore di stagnola largo e basso e lasciare raffreddare. Porre nel freezer fino a commpleto congelamento. Tagliare quindi il gelato a piccoli cubetti e farlo mantecare bene 15 sec. a vel. 9 e 20 a vel. 4. Riporlo in freezer in una vaschetta di plastica per almeno mezz'ora prima di servirlo. Questo gelato si conserva bene a lungo ed il risultato è davvero ottimo.
Io ho trovato molta difficoltà nel reperire lo stabilizzante "Neutrogel 30", alla fine sono riuscita ad ordinarlo telefonicamente a questo indirizzo: Drogheria Carpano BIELLA tel. 015/22069 Vi consiglio però di cercare di unire più ordinazioni in quanto il barattolo costa circa 3 euro ma la spedizione ne costa 9!!!!
Dant giovedì 19 giugno 2003 - 21.27.11
Ma questo Neutrogel cos'è? Va bene un comune addensante per gelati? Lucia R. martedì 24 giugno 2003 - 13.38.37
a dire il vero non conosco altri addensanti per gelati. con questo il risultato però è sicuro.
Dany lunedì 30 giugno 2003 - 18.49.23

GRISSINI TORINESI STIRATI

Ingredienti:
500 g di farina 00 250 g di acqua 15 g di lievito di birra 8 g di sale 50 g di olio di oliva 1 cucchiaino di malto d’orzo farina di semola di grano duro olio per pennellare
Nel boccale acqua, lievito, malto olio, vel 4 per 30 sec. Aggiungere la farina e sopra il sale, vel 6 per 30 sec e 2 minuti di spiga. L’impasto deve risultare non troppo morbido.
Fare un filone e stenderlo di circa 30 x 10 cm, mantenendo la forma più regolare possibile, appoggiarlo su uno strato di farina di semolati grano duro, pennellare abbondantemente con olio di oliva la superficie ed anche i lati e cospargere bene il tutto con altra semola. Coprire a campana (io ho usato una pirofila rettangolare) e lievitare 50-60 minuti. Con un coltello a lama alta tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa un dito, senza smuovere trappola pasta afferrarli al centro con le dita e assottigliarli tirandoli delicatamente e spostando contemporaneamente le dita verso l’esterno man mano che la pasta si assottiglia. Disporli sulla teglia del forno distanziati e regolarli con le dita per uniformare dove possibile lo spessore dei grissini. Se prendete troppa pasta e il grissino è troppo lungo, tagliatelo al limite della teglia e il pezzettino che vi rimane cuocetelo così com’è perché non è più possibile reimpastarlo. Mettere subito in forno a 200° per 18-20 minuti circa. (se ventilato basta 170°).
Il risultato è che saranno abbastanza irregolari, con parti sottili che diventano croccanti e tratti più grossi che mantengono ancora una certa morbidezza, cosa questa che rappresenta la loro peculiare caratteristica. Volendo potete aggiunger all’impasto semi di sesamo tostati, semi di papavero tostati, peperoncino ecc.
Chiara mercoledì 3 marzo 2004 - 15.39.08
Grissini delle sorelle Simili adattata da Chiara-modifica parziale degli ingredienti
Premetto che la ricetta e' quella delle sorelle Simili adattata da CHIARA al bimby. Io ne ho modificato un po' gli ingredienti, ma ho usato il procedimento descritto da Chiara in una prcedente ricetta. Per evitarvi di andare a cercare la ricetta indietro elenco gli ingredienti. Per il procedimento uso pedestremente un "COPIA-INCOLLA" dalla ricetta inserita da Chiara un po' di tempo fa.

GRISSINI STITATI TORINESI SENZA GRASSI

Ingredienti:
250 g. di farina"00" 250 g. di farina di manitoba 300 g. di acqua tiepida 15 g. lievito di birra 8 g. sale 1 cucchiaino di miele farina di semola di grano duro semola di grano duro
Nel boccale acqua, lievito, "MIELE" , vel 4 per 30 sec. Aggiungere le farine e sopra il sale, vel 6 per 30 sec e 2 minuti di spiga. L'impasto deve risultare non troppo morbido.
Fare un filone e stenderlo di circa 30 x 10 cm, mantenendo la forma più regolare possibile, appoggiarlo su uno strato di farina di semolati grano duro, cospargere bene il tutto con altra semola. Coprire a campana (io ho usato una pirofila rettangolare) e lievitare 50-60 minuti.
Con un coltello a lama alta tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa un dito, senza smuovere troppo la pasta afferrarli al centro con le dita e assottigliarli tirandoli delicatamente e spostando contemporaneamente le dita verso l'esterno man mano che la pasta si assottiglia. Disporli sulla teglia del forno distanziati e regolarli con le dita per uniformare dove possibile lo spessore dei grissini. Se prendete troppa pasta e il grissino è troppo lungo, tagliatelo al limite della teglia e il pezzettino che vi rimane cuocetelo così com'è perché non è più possibile reimpastarlo. "Cospargete i grissini con semola di grano duro (proproio quella per fare i semolini)" Mettere subito in forno a 200° per 18-20 minuti circa. (se ventilato basta 170°).
Il risultato è che saranno abbastanza irregolari, con parti sottili che diventano croccanti e tratti più grossi che mantengono ancora una certa morbidezza, cosa questa che rappresenta la loro peculiare caratteristica. Volendo potete aggiunger all'impasto semi di sesamo tostati, semi di papavero tostati, peperoncino ecc.
daniela (ma l'artefice del procedimento e' CHIARA giovedì 18 marzo 2004 - 14.31.16

GUSTOSO GELATO AL CIOCCOLATO

Per 5 6 Persone Ing. 150g. Di Zucchero 200g. Di Latte 200g. Di Panna 75 G. Di Ciccolato Fondente 1 Uovo 1 Bustina Di Vanillina Es. Inserire Lo Zucchero Nel Boccale 15s. V. Turbo Facendo Andare Le Lame A V. 5 Inserire Il Cioccolato A Pezzi E Portare La Velocità A 8 Per 20 S. Aggiungere Il Latte L'uovo La Vanillina Cuocere 4 M. V. 1 80° Fare Raffreddare Il Tutto Dopo Di Che Si Aggiunge La Panna 30s. V. 2 3 Mettere Nel Contenitore E Fare Raffreddare In Frizer

GELATO FIORDILATTE

500 gr. di latte fresco intero 500 gr. di panna fresca 200 gr. di zucchero 2 bustine di vanillina 1 cucchiaino (8/10gr.) di "Neutrogel 30" 1 pizzico di sale
Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale 7 min. 80° vel. 3.
Aggiungere vanillina e stabilizzante 5 sec. vel. 3.Verscare in un contenitore di stagnola largo e basso e lasciare raffreddare. Porre nel freezer fino a commpleto congelamento. Tagliare quindi il gelato a piccoli cubetti e farlo mantecare bene 15 sec. a vel. 9 e 20 a vel. 4. Riporlo in freezer in una vaschetta di plastica per almeno mezz'ora prima di servirlo. Questo gelato si conserva bene a lungo ed il risultato è davvero ottimo.
Io ho trovato molta difficoltà nel reperire lo stabilizzante "Neutrogel 30", alla fine sono riuscita ad ordinarlo telefonicamente a questo indirizzo: Drogheria Carpano BIELLA tel. 015/22069 Vi consiglio però di cercare di unire più ordinazioni in quanto il barattolo costa circa 3 euro ma la spedizione ne costa 9!!!!
Dany giovedì 19 giugno 2003 - 21.27.11

GELATO FIORDILATTE

250g. di panna liquida io uso quella vegetale 250g. di latte fresco 120 g. di zucchero 2 tuorli 1 pizzico di sale 2 cucchiai di fecola(MAIZENA) 1 CUCCHIAIO DI COGNAC
ESECUZIONE:
mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere m.6 80° vel.4. versare il compOsto in una vaschetta di alluminio e fare congelare. AL MONENTO DI SERVIRE SPEZZARE IL COMPOSTO GHIACCIATO, METTERLO NEL BOCCALE E MANTECCARE SPATOLANDO 10SEC. VEL 4 10 SEC. VEL.6....PREMETTO CHE è una ricetta della signora ROVACCHI GIOVANNA eccezionale presentatrice io l'ho fatto è buono
Annamaria Olivieri venerdì 7 giugno 2002 - 9.15.34
P.S. la maizena la usi per i dolci LA FECOLA DI PATATE PER TUTTO CIò CHE è SALATO

GELATO DI BANANE

gelato di banane e di frutta
ingredienti:
600g. di banane tagliate a tochetti e surgelate 100g. di zucchero a velo 1 limone , il succo 1 yogurt intero compatto
esecuzione:
mettere nel boccale lo zucchero e farlo a velo 12sec.vel.turbo inserire le banane 2 sec. vel 3 aggiungere il succo di un limone lo yogurt e mantecare40 sec. v3, 6, 8, è un ottimo gelato

GELATO DI YOGURT

6 rossi d'uovo180 g zucchero al velo200 ml panna da montare 450 ml yogurt muller gelato di yogurtinserire la farfalla nel boccalemettere nel boccale pulito e asciutto 200ml. di panna 1 minuto vel. 3 controllare la densità e se necessario aumentare il tempodeve essere ben montatametterla in una ciotola e incorporateci dentro lo yogurt con delicatezza senza lavare il boccale inserire i rossi d'uovo con lo zucchero a velo e montarli dai dai 2 ai 3 minuti vel.3 o fino a quando saranno diventati consistenti e spumosi. guardare dal foro . a mano con un cucchiaio delicatamente amalgamate le spuma di uova con la panna e lo yogurt versate il composto in una vaschetta di alluminio per gelati esiste quella della mepra (contenitore piccolo rotondo 10 euro) e fare congelare per 3 ore.mettere il composto nel boccale e manteccare 10 sec. vel. 4 e 10 sec. vel. 6 spatolandoquesto procedimento farlo per almeno 3 volte fate congelare nel freezer per almeno 8 ore dopo avere tribolato in questo modo si riesce a servire il gelato senza rimanteccarlo e rispatolarlo con il servi gelato a forma di pallina

GLASSA ALL'ACQUA

250 gr. zucchero, 1/2 misurino di acqua, succo di mezzo limone.
Inserire nel boccale zucchero, acqua e limone: 5 minuti, 80° vel.4 Versare lo sciroppo in una ciotola e lasciarlo raffreddare. Mettere in funzione l'apparecchi a vel.8 e far cadere a filo dal foro del coperchio lo sciroppo preparato. 2 min. vel.8

GLASSA AL CIOCCOLATO

100 gr. cioccolato fondente, 200 gr. zucchero, 100 acqua, 30 gr. burro morbido. Fare lo zucchero a velo, inserire nel boccale il cioccolto a pezzi e tritare 20 sec.vel.7. Unire burro, acqua e zucchero, 6 min. 70° vel.4.
Mariga BG venerdì 22 marzo

Glassa reale

250 gr. zucchero, 1 albume, 1 cucchiaio di succo di limone. Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo.vel. da = a turbo per 30 secondi. Unire la chiara d'uovo e il limone: 40 sec.vel.6

GLASSA REALE (BIANCA)

Glassa reale 250 gr. zucchero, 1 albume, 1 cucchiaio di succo di limone. Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo.vel. da = a turbo per 30 secondi. Unire la chiara d'uovo e il limone: 40 sec.vel.6 E' importante cospargere sul dolce quando è ancora molto caldo, altrimenti non si appiccica.

gnocchi al forno

soffriggere mezzo scalogno in mezzo misurino di olio extrav. 3m. v. 4... 100° aggiungere 200g. di passata di pomodoro e 300g. di acqua posizionare nel cestello 800g. di patate tagliate a rondelle cuocere per 25m. v.1 a varoma togliere il sugo e mettere da parte con il basilico per profumare sciacquare il boccale e inserire le patate cotte sale 200g. di farina mescolare a velocità 4.... 5 per 4 5 minuti finchè è impastato comporre gli gnocchi e stenderli in una pirofila imburrrata con sopra il sugo più parmigiano infornare per 15 m. a 180°

a qualcuno piace aggiungere un uovo per rendere l'impasto più consistente

Gnocchi di patate senza glutine

Ingredienti:

800 g. patate, 100 g. farina Bi-Aglut, 50 g. parmigiano grattugiato, sale q.b. 700 g. acqua.

Descrizione:

Inserire nel boccale l'acqua, e il cestello con le patate tagliate a piccoli pezzi : 25 min. 100° vel. 4. Buttate l'acqua e rimettete le patate nel boccale con la farina, il sale e il parmigiano; impastate pochi sec. vel. 7 finche' l'impasto forma una palla. A questo punto l'impasto e' pronto per fare gli gnocchi

GNOCCHI DI RICOTTA E SEMOLINO

Ingr: 150 gr di semola di grano duro, 130 gr di ricotta, mezzo litro di latte, 40 gr di burro, 80 gr di prosciutto cotto, 2 tuorli, 300 gr di funghi trifolati (preferibilmente misto bosco, con porcini), 30 gr di parmigiano.
Preparazione: Mettere nel boccale il latte, 20 gr di burro e 1 po' di sale e far bollire a 100° per 7 minuti vel 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento il semolino, cuocere per 6 minuti a 90°. Il composto diventerà ben sodo dopo un po', quindi per miscelare bene portare a 2-2 e ½ (io mi regolo a occhio). Aggiungete poi la ricotta e il prosciutto cotto a pezzetti, amalgamate il tutto 30 sec vel 2 ½. Aggiungete infine i tuorli e amalgamate. Fate raffreddare. Raccogliete con 1 cucchiaio o lo scavino per gelato delle palline, rotolatele nelle mani aiutandovi con la farina e disponete in 1 pirofila imburrata. Cospargete con funghi trifolati e il loro olio di cottura, aggiungete parmigiano e, se necessario, qualche fiocchetto di burro. Fate gratinare in forno per circa 15 minuti.
Elena domenica 9 dicembre 2001 - 11.16.04
Varianti di condimento: 1) ricotta 200 gr, burro fuso e parmigiano, da mescolare insieme e spargere sopra agli gnocchi. Pepe macinato fresco e via in forno. 2) La Cucina Italiana proponeva invece spinaci saltati al burro come base della pirofila, sopra burro fuso.

GNOCCHI DI SPINACI

Ingr. 450 gr di spinaci lessati e molto ben strizzati, 200 gr di ricotta ben asciutta, 2 uova, 70 gr di pecorino romano grattugiato, 150 gr circa di farina (quanta è necessaria per far addensare un po' l'impasto), sale e pepe. Mettere nel boccale gli spinaci e la ricotta con sale e pepe. Tritare bene e amalgamare a vel 6 per 30 secondi. Raccogliere l'impasto con la spatola, aggiungere le uova, il formaggio e la farina, 20 sec vel 4.Versare il composto in una ciotola ed eventualmente aggiungere farina per far addensare un poco. Mettere a bollire l'acqua. In un piatto mettere un po' di farina, formare delle palline con il composto di spinaci, che risulta morbido ma si appallottola a contatto con la farina. Gettare in acqua bollente salata e scolare quando gli gnocchi ritornano in superficie. Mettere in una pirofila e condire a piacere. Io ho usato una bechamel leggera, fatta con meta' latte e metà brodo vegetale. Risulta piu' diluita e quindi impasta meno il tutto. Spolverizzare di parmigiano e servire direttamente (volendo, si possono anche gratinare in forno direi). CIAO
Elena venerdì 1 febbraio 2002 - 10.00.58

Volendo....

Tralasciando i complimenti a te sempre dovuti, ti volevo dire che forse, se il risultato dovesse risultare non troppo denso, invece di aggiungere farina si potrebbe inserire il composto in una tasca da pasticcere e tagliare i tocchetti che fuoriescono dal beccuccio direttamente in acqua bollente. Procedere poi come per i normali gnocchi per la cottura. E' un consiglio dato un noto cuoco italiano. Mi sembra un'idea carina, o no? Ciao Ele

GNOCCO FRITTO

Per 7/8 Persone
1 Kilo Di Farina 25 G. Di Lievito Di Birra 30 G. Di Sale 1 Cucchiaio Di Olio 500 G. Di Latte 1 Pizzico Di Bicarbonato Impastate Il Tutto Tirate La Pasta Fate Dei Riquadri 8 Cnt Di Lato Coprite Con Una Tovaglia Lasciate Lievitare Per Una Ora E Friggeteli In Una Padella In Abbondante Strutto Bollente O Olio . Sono Ottimi Con Tutti I Tipi Di Salume O Con Il Formaggio
Annamaria Olivieri Sabato 25 Maggio 2002 - 15.05.42
ingredienti :
1 litro di latte, 1 barattolino di panna, sale qb, 1-2 kg di farina(quantita giusta per impastare),lievito di birra 1-2 cubetti a seconda della farina + 1/2 bustina di lievito per dolci in polvere. fatto da loro è ottimo (chiaramente fritto nello strutto) ma perche lo testi dovrete aspettare la fine della dieta.
ciao simona lunedì 27 maggio 2002 - 15.00.45

GRATIN COL BIMBY

Per preparare il composto da mettere sulle verdure (io faccio zucchine, pomodori, melanzane, cipolle) e gratinarle in forno, metto nel bimby 4 fette di pane un po' passato, non troppo duro. Avete presente quando lo conservate in un sacchettino e si ammolla un po'? Perfetto.
Poi metto una grossa manciata di prezzemolo fresco, 1-2 cucchiai di sale grosso secondo i gusti, un po' di basilico e rosmarino (a noi piace così, ma se preferite potete mettere aglio o altro). Tritate il tutto a vel 8-9 per 20 secondi, ed ecco pronto il vostro composto per farcire le verdure. Non necessita di olio, essendo bene amalgamato col pane morbido. Potete semmai mettere un filo d'olio prima di infornare le verdure, per 45 minuti a 180 gradi.
Elena martedì 2 luglio 2002 - 14.44.02
per Elena e tutti ci si può aggiungere anche del formaggio o parmigiano grattugiati a piacere e al posto del rosmarino origano e con questo composto spargere su delle falde di peperoni e irrorare con olio e infornarli sono ottimi. Il gratin se avanza si può conservare in frigo per altri usi un bacione elena.

GRISSINI

INGR. 250 gr di farina 00, 250 gr di farina Manitoba, 230 gr di acqua tiepida, 50 gr di olio extra v., 10 gr di zucchero, 15 gr di sale, semi di sesamo o papavero. Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero e il lievito, mescolare a vel 2-3 per 20 secondi e lasciar riposare per 5 minuti. Aggiungere poi l'olio e la farina, iniziare ad impastare a vel 2-3 e aggiungere il sale dal foro del coperchio. Incrementare la vel fino a 5-6 e impastare per 40 sec finche' non si forma una palla. Nel frattempo, intiepidire il forno a 40-50 gradi e spegnere. Impastare a vel Spiga per 50 secondi. Trasferire l'impasto in una ciotola con 3 cucchiai di olio e.v. e far rotolare bene la palla. Mettere a lievitare nel forno coperto da pellicola per 35 minuti. Prendere l'impasto e lavorarlo su un piano in farinato. Formare un salame di 12 cm di diametro circa, dal quale col tagliapasta ricaverete circa 20 rettangoli. Con le mani leggermente infarinate, allungate i rettangoli ottenuti e arrotondateli, come si fa per l'impasto da gnocchi. Appiattiteli un po' e poi, leggermente oliando il ripiano, fate passare i grissini nei semi di sesamo o papavero, facendo ben aderire. Cuocete in forno preriscaldato a 200-220° per 15 minuti massimo, a seconda della morbidezza o croccantezza che volete raggiungere.

GRISSINI AGLI AROMI

500 gr di farina 00 260 gr di acqua 15 gr di lievito di birra 8 gr di sale 3 cucchiai di olio d'oliva 1 cucchiaio raso di malto d'orzo origano o rosmarino o peperoncino o sesamo o

coriandolo e altro olio per pennellare, farina di semola di grano duro. Mettere l'acqua, il livito sbriciolato, l'olio, il malto e dare un colpo di turbo, aggiungere la farina e il sale,aggiungete l'aroma che volete, impastare a vel 6 per 30' e uno a spiga. Io prima di dare la spiga ho diviso in due l'impasto così ho dato la spiga con un impasto all'origano poi ho dato la spiga all'altro impasto con i semi di sesamo. Sulla spianatoia formare un filone (o due) e stenderlo in un rettangolo di circa 40 cm per 10 cm, appoggiandolo su uno strato di farina di semola, pennellare abbondantemente con olio di oliva la superficie compresi i lati e cospargere di nuovo con la semola. Coprire a campana e far lievitare 1 h. con un coltello tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa un dito ed assottigliarli con le dita delicatamente. Disporli sulla teglia leggermente distanziati. Cucere in forno caldo a 200° per 15-18'.

GRISSINI TORINESI STIRATI

Ingredienti:
500 g di farina 00 250 g di acqua 15 g di lievito di birra 8 g di sale 50 g di olio di oliva 1 cucchiaino di malto d’orzo farina di semola di grano duro olio per pennellare
Nel boccale acqua, lievito, malto olio, vel 4 per 30 sec. Aggiungere la farina e sopra il sale, vel 6 per 30 sec e 2 minuti di spiga. L’impasto deve risultare non troppo morbido.
Fare un filone e stenderlo di circa 30 x 10 cm, mantenendo la forma più regolare possibile, appoggiarlo su uno strato di farina di semolati grano duro, pennellare abbondantemente con olio di oliva la superficie ed anche i lati e cospargere bene il tutto con altra semola. Coprire a campana (io ho usato una pirofila rettangolare) e lievitare 50-60 minuti. Con un coltello a lama alta tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa un dito, senza smuovere trappola pasta afferrarli al centro con le dita e assottigliarli tirandoli delicatamente e spostando contemporaneamente le dita verso l’esterno man mano che la pasta si assottiglia. Disporli sulla teglia del forno distanziati e regolarli con le dita per uniformare dove possibile lo spessore dei grissini. Se prendete troppa pasta e il grissino è troppo lungo, tagliatelo al limite della teglia e il pezzettino che vi rimane cuocetelo così com’è perché non è più possibile reimpastarlo. Mettere subito in forno a 200° per 18-20 minuti circa. (se ventilato basta 170°).
Il risultato è che saranno abbastanza irregolari, con parti sottili che diventano croccanti e tratti più grossi che mantengono ancora una certa morbidezza, cosa questa che rappresenta la loro peculiare caratteristica. Volendo potete aggiunger all’impasto semi di sesamo tostati, semi di papavero tostati, peperoncino ecc.
Chiara mercoledì 3 marzo 2004 - 15.39.08

Grissini delle sorelle Simili adattata da Chiara-modifica parziale degli ingredienti
Premetto che la ricetta e' quella delle sorelle Simili adattata da CHIARA al bimby. Io ne ho modificato un po' gli ingredienti, ma ho usato il procedimento descritto da Chiara in una prcedente ricetta. Per evitarvi di andare a cercare la ricetta indietro elenco gli ingredienti. Per il procedimento uso pedestremente un "COPIA-INCOLLA" dalla ricetta inserita da Chiara un po' di tempo fa.

GRISSINI STITATI TORINESI SENZA GRASSI

Ingredienti:
250 g. di farina"00"
250 g. di farina di manitoba
300 g. di acqua tiepida
15 g. lievito di birra
8 g. sale
1 cucchiaino di miele
farina di semola di grano duro
semola di grano duro
Nel boccale acqua, lievito, "MIELE" , vel 4 per 30 sec. Aggiungere le farine e sopra il sale, vel 6 per 30 sec e 2 minuti di spiga. L’impasto deve risultare non troppo morbido.

Fare un filone e stenderlo di circa 30 x 10 cm, mantenendo la forma più regolare possibile, appoggiarlo su uno strato di farina di semolati grano duro, cospargere bene il tutto con altra semola.
Coprire a campana (io ho usato una pirofila rettangolare) e lievitare 50-60 minuti. Con un coltello a lama alta tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa un dito, senza smuovere troppo la pasta afferrarli al centro con le dita e assottigliarli tirandoli delicatamente e spostando contemporaneamente le dita verso l’esterno man mano che la pasta si assottiglia. Disporli sulla teglia del forno distanziati e regolarli con le dita per uniformare dove possibile lo spessore dei grissini. Se prendete troppa pasta e il grissino è troppo lungo, tagliatelo al limite della teglia e il pezzettino che vi rimane cuocetelo così com’è perché non è più possibile reimpastarlo. "Cospargete i grissini con semola di grano duro (proproio quella per fare i semolini)" Mettere subito in forno a 200° per 18-20 minuti circa. (se ventilato basta 170°).
Il risultato è che saranno abbastanza irregolari, con parti sottili che diventano croccanti e tratti più grossi che mantengono ancora una certa morbidezza, cosa questa che rappresenta la loro peculiare caratteristica. Volendo potete aggiunger all’impasto semi di sesamo tostati, semi di papavero tostati, peperoncino ecc.
daniela (ma l'artefice del procedimento e' CHIARA giovedì 18 marzo 2004 - 14.31.16

H

Hauptgerichte (non chiedetemi la traduzione del nome!)
Ricetta tedesca:

Ho avuto l'opportunità di comprare il ricettario base che danno in Germania. Davvero interessante!Cavicchiandomela col tedesco ho tradotto, intanto, questa ricetta.Molto semplice e interessante... anzi vi dirò davvero buona! L'ho provata stasera!
Ingredienti:
300g di lenticchie da mettere a bagno in 3/4 litri d'acqua;- 200g di pancetta mista;- 1/2 gamba di porro;- 1 carota;- 550 ml di brodo di carne o vegetale- 3 cucchiai di aceto- 1-2 Wurstel
Procedimento
Tagliare la pancetta grossolanamente e inserirla nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.8.- Inserire sempre dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.3/4 porro e carota precedentemente puliti.- Inserire poi le lenticchie e il brodo: 25min. 100° vel.1- Ad 1 min. dalla fine aggiungere nel boccale i wurstel tagliati a rondelle e l'aceto.
Consiglio: Serivre con patate e cipolle al forno.
Vins giovedì 13 novembre 2003 - 3.52.54

K

KRUMIRI

Ingredienti:
250 grammi di farina bianca 250 grammi di farina gialla 300 grammi di burro 4 uova -170 grammi di zucchero – vaniglia
Preparazione:
Mettere nel boccale la farina gialla e tritarla ancora più fine, 30 sec vel 9. Raccogliere e aggiungere la bianca, lo zucchero e una bustina di vaniglia. Unirvi quindi il burro fatto ammorbidire (ma non sciolto) e le uova intere, amalgamare 30-40 sec vel 4-5 aiutandosi con la spatola. Si deve ottenere una palla di pasta abbastanza compatta, che si metterà a riposare per 30 minuti circa, coperta con un canovaccio. Al termine, introdurre la pasta, poco per volta, in una tasca da pasticciere e spremerne dei biscotti lunghi una decina di centimetri e un pò stretti, su una teglia leggermente imburrata e infarinata, per poi piegarli ad arco un pò aperto.
Passare la teglia in forno caldo (c/a 200°) fin quando i Krumiri non saranno dorati (circa 15 minuti). Lasciarli freddare e, per i più golosi (io capo fila) sciogliere a bagnomaria 100 gr di cioccolato fondente e ricoprire i biscotti per metà. Lasciarli poi freddare su una gratella o carta forno (d’estate ci vuole il frigo, la parte meno fredda).
Elena mercoledì 10 luglio 2002 - 10.33.27
Varianti La vorwerk consiglia solo 250 gr di burro e solo tuorli d'uovo.

I

INSALATA DI CECI AL PESTO DI SALVIA

Dal Bimby in Cambusa:
per 4 persone
1 scatola di ceci 1 busta di pinoli 40 gr di parmigiano 1 spicchio d'aglio 2 mazzetti di salvia 100 gr di olio extravergine procedimento:
Nel boccale mettere la salvia lavata e asciugata bene, i pinoli e il parmigiano: 30 sec vel. 3-8, unire a filo l'olio e omogenizzare a turbo per 40 sec. Togliere i ceci dalla sua acqua, passarli in acqua fredda e colarli . Metterli in una terrina e condire con il pesto alla salvia.
Chiara venerdì 17 maggio 2002 - 22.32.37 **sono ottimi**
Penso che sarebbe buona condita con i ceci anche una pasta da mangiare fredda.
Chiara venerdì 17 maggio 2002 - 22.35.37

INSALATA DI POLLO AL SESAMO

Ingr: 400 gr di petto di pollo tagliato a fette spesse (non a macchina), 100 gr di fagiolini, 2 carote, una bella zucchina, dado Bimby, mezza cipolla, mezzo vasetto di yogurt bianco intero, semi di sesamo, olio e aceto balsamico, 60 gr di olive denocciolate a pezzettini.
Mettere nel Varoma le fette di pollo intero intramezzandole con i fagiolini mondati e tagliati a pezzettini. Aggiungete sopra le carote a rondelle sottili (mezzo cm) e le zucchine a pezzetti. Mettete nel boccale l'acqua fino ad un cm piu' in su delle lame, aggiungete un cucchiaio di Dado Bimby e mezza cipolla a pezzetti. Cuocete per 25 minuti a Varoma vel 2. Lasciate freddare e poi tagliate il pollo a pezzetti, lavando via l'eventuale patina bianca. Mettete pollo e verdure in un'insalatiera, aggiungete le olive, l'olio, l'aceto balsamico, sale e yogurt, mescolate bene. Aggiungete infine un pugno di semi di sesamo. Mescolate e servite.
PS E' importante che il pollo venga tagliato dopo la cottura per far si' che resti morbido. Le verdure restano un po' croccanti, a me piacciono di più, spero anche a voi.

INVOLTINI MELANZANE

(bimby in cambusa)
Ingredienti per 4 persone:
2 melanzane ovali, 300 gr. di caprino, 12 foglie di basilico, qualche filo di erba cipollina sminuzzato, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di olio di oliva, sale e pepe q.b., 500 gr. di acqua
Lavare le melanzane e affettarle piuttosto sottili per il lungo. Cospargerle di sale e lasciarle riposare per una ventina di minuti nello scolapasta. Spruzzarle con un getto di acqua fredda e asciugarle con carta assorbente. Mettere nel boccale l'acqua e una foglia di basilico: 7 min. 100° vel. 1, posizionare il Varoma e il vassoio con le melanzane e cuocere per circa 7 min. temp. Varoma vel. 2. Lasciarle raffreddare e asciugarle. Inserire nel boccale asciutto dal foro del coperchio vel. 5 il prezzemolo e il basilico lavato e asciugato. Fermare, aggiungere il caprino, l'olio, il sale e il pepe: 30 sec. vel. 3-4 spatolando. Spalmare la crema di formaggio sulle melanzane, arrotolarle e tenerle in frigorifero fino al momento di servire
Sabrina mercoledì 5 giugno 2002 - 15.37.11

L

La mia torta Mimosa

Ingredienti:
4 uova intere 250 gr farina 250 gr zucchero 3 cucchiai d'acqua 1 bustina di lievito Pane degli Angeli 1 barattolo di ananas sciroppata 1/2 litro crema pasticciera (libro base) 1/2 litro panna vegetale (Oplà che è già zuccherata) eventuale sciroppo per allungare il succo d'ananas
Preparazione:
Lavorare per 30 sec. lo zucchero a vel. Turbo, poi unire le uova e l'acqua e lavorare 30 sec. a vel. 4. Aggiungere la farina a pioggia dal foro e continuare per 40 sec. a vel. 7. Infine unire il lievito e continuare a lavorare per 10 sec. a vel. 5. Versare il composto in una teglia di diametro 28 cm, imburrata e infarinata, livellandolo bene e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. Quando la torta sarà fredda dividerla in due orizzontalmente e sui due dischi ottenuti incidere con un coltello leggermente a un centimetro dal bordo, scavarne l'interno (non fino in fondo!) e raccogliere le briciole in una zuppiera. Montare nel Bimby ben freddo la panna vegetale e unirla alla crema pasticciera già raffreddata (questa è la crema chantilly). Separare il succo d'ananas dalla frutta, che andrà tagliata a pezzetti, ed allungarlo un poco con uno sciroppo di acqua e zucchero (dolce a piacere). Inzuppare il fondo della torta con parte del liquido ottenuto, distribuirvi metà della crema chantilly ottenuta e spargere metà dei pezzetti d'ananas; ricoprire con il coperchio della torta (anch'esso inzuppato) e rivestire tutta la torta (anche il bordo) con la crema rimasta. Spezzettare bene con le mani le briciole raccolte nella zuppiera (eventualmente inserirle nel Bimby e dare qualche colpetto di Turbo ma non troppo, devono rimanere grossolane) e ricoprire tutta la superficie. Decorare con un rametto di vera mimosa al centro.
Note Forse sorprende l'acqua nell'impasto ma è quella che rende soffice il dolce! Così la torta è adatta anche per i bambini; eventualmente, per i grandi, aggiungere un po' di liquore al succo

LASAGNE AGLI ASPARAGI

Lasagne agli asparagiTempo: 60' ingredienti per 6 personericotta g 400 - rettangoli di pasta fresca all'uovo g 350 - asparagi, già mondati, g 350 - 3 zucchine - un mazzetto di basilico - 150 gr. burro – 200 gr. parmigiano - scalogno - 100 gr. panna liquida da cucina - brodo vegetale - sale - pepe esecuzione: fare la pasta verde : 250 gr. Di farina – 100gr. Di spinaci puliti e lavati bene e lasciati sgocciolare – 1 uovo- 1 cucchiaio di olio –1 pizzico di sale: esecuzione:inserire nel boccale la farina gli spinaci crudi 30 secondi vel 6 a 9 , aggiungere l'uovo, il sale , l'olio 30 sec. Vel. 6 e 1 minuto a spiga. Lasciare riposare la pasta in una ciotola chiusa per mezz'ora , poi tirare la pasta sottilissimalavare le tre zucchine tagliarle a tocchi metterle nel boccale 5 secondi vel. 3 (si presentano a piccoli pezzetti) mettere da partelavare bene le foglioline di basilico e metterle in una ciotola Staccate agli asparagi le punte; riducete i gambi a rondelle lavarli metterli nel boccale , per 20 minuti 100° vel 2 , con uno scalogno , 40 gr. di burro, un mestolo di brodo vegetale, sale, pepe; a fine cottura unite g 100 di panna da cucina , 400 gr. Di ricotta , sale e pepe q. b. un cucchiaio di parmigiano grattugiato e frullate il tutto a salsina da 5 a 10 secondi velocità 3 . Con alcuni rettangoli di pasta fresca, che dovranno essere molto sottili e non cotti in acqua, rivestite una pirofila ben imburrata, facendoli debordare. Versate sul fondo un mestolino di salsa alla ricotta, coprite con uno strato di zucchine, foglioline di basilico(spezzettare con le mani per non perdere profumo e sapore) , formaggio grana poi ancora pasta, ricotta e così via, fino ad esaurimento degli ingredienti, . Alla fine, ripiegate all'interno la pasta eccedente, completate il pasticcio con abbondante parmigiano, fiocchetti di burro, e passatelo nel forno a 180° per 40' circa. Fatelo riposare per qualche minuto prima di servirlo.

LASAGNE AL PESTO DI RUCOLA

spettacolo ho fatto un esperimento ed e' stato un successo !!
Occorrono:
1 porzione di pesto come da libro base fatto con la rucola al posto del basilico 1/2 litro di besciamella come da libro base 3 hg circa di fagiolini lessati lasagne secche all'uovo o verdi
Alternare lasagne, pesto fagiolini e besciamella fino a finire gli ingredienti cuocere per 30 min in forno a 180 ° o 10 min nel microonde e gratinare con una spolverata di parmigiano sono rapide leggere e squisite ciao a tutte
lunedì 6 ottobre 2003 - 10.16.02

LATTE CONDENSATO

3 misurini di latte intero in polvere (4 se scremato), 3 misurini di zucchero (300 g), un misurino e 1\2 d'acqua (150 g).
Inserite nel boccale latte in polvere e zucchero a vel turbo per qualche secondo. Raccogliete con la spatola e aggiungete l'acqua 10 min 90° vel 3. Dura in frigo 10 giorni chiuso in un contenitore.
LATTE CONDENSATO 2
140 g di latte in polvere intero (180 se scremato), 180 g di zucchero, 150 g d'acqua. Inserite nel boccale zucchero e latte in polvere: 8 sec vel turbo. Raccogliete il composto con la spatola e aggiungete l'acqua: 10 min 80° vel.3
Annamaria Olivieri domenica 11 maggio 2003 - 20.25.12

LATTE CON TANTA, TANTA SCHIUMA

Non so se è stato un caso, ma sbagliando ho fatto un cappuccino che era la fine del mondo!!! Ho fatto un caffè normale con la moka e poi ho scaldato del latte parzialmente scremato (non arrivava alle lame, penso fosse 250 grammi), 3 minuti e 30, 60° vel.2. Mi è venuta tantissima schiuma , ho fatto un cappuccino servito in una scodella (quindi

abbondante) che era una favola!!!! Il tutto senza zucchero perchè sono a dieta. A proposito sono dimagrita un sacco, mangiando minestroni e creme di verdura fatte con il Bimby.

LINGOTTO DI CIOCCOLATO

200 gr. Cioccolato fondente, 200 gr. Cioccolato al latte, 400 gr. Cioccolato bianco, crema gianduia come da ricetta base, 150 gr. Nocciole, uno stamo di alluminio misura 18x8, altezza 6, 1 foglio di carta dorata.
Cioccolato di copertura: mettere nel boccale il cioccolato fondente e tritare: 20 sec. Vel. Da 1 a 8, quindi fatelo sciogliere: 5 min. 60° vel.4.
Per foderare lo stampo, versatevi il cioccolato ancora caldo. Mettete lo stampo in frigorifero per circa ½ ora.
Ripieno: Mettete nel boccale il cioccolato bianco e cioccolato al latte e fate sciogliere : 5 min: 60° vel.4. Aggiungere la crema gianduia, quindi amalgamate: 5 sec. Vel.6.
Infine aggiungete le nocciole e mescolate con la spatola.
Versate il ripieno nello stampo foderato di cioccolato e mettere in frigorifero per almeno 6 ore.
Trascorso il tempo indicato, versate il torrone indurito sul foglio dorato e impachettatelo, in modo da formare un “lingotto d’oro”.
Se non avete tempo di fare anche la crema gianduia potete acquistare la Crema Novi ed utilizzare quella.
Maria bg 17/12/03

Linguine al pesto con gamberetti

ingredienti per 4 persone:
gr. 150 di pesto (preparato come da ricettario di base)
gr.200 di gamberetti, gr. 50 di robiola. qualche foglia di basilico, 3 cucchiai di olio di oliva, 400 gr di linguine sale q.b.
preparazione: preparare il pesto e aggiungervi la robiola amalgamare a vel 1 per pochi secondi e versare in una terrina che conterrà anche la pasta. Pulire il boccale con la spatola e senza lavarlo inserire la farfalla 3 cucchiai di olio e le foglie di basilico 3 min. 90 gradi vel 1. aggiungere i gamberetti e farli andare ancora 2 min. 100 gradi vel 1 togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale 1 litro di acqua con un cucchiaio di sale 10 min. 100 gradi vel. 1. Inserire le lenguine e cuocere a 100 gradi per il tempo di cottura della pasta indicato sulla confezione. Prima di scolare la pasta aggiungere al pesto un mestolino di acqua di cottura amalgamare bene aggiungere la pasta, i gamberetti amalgamare bene e decorare con qualche foglia di basilico e buon appetito.
Mariella martedì 18 giugno 2002 - 20.18.31
linguine nel boccale prova ad aggiungere l'acqua nel boccale lasciando dentro il soffritto di gamberetti e basilico. quando e' quasi cotta versa il pesto e amalgama x pochi sec. Risparmi dei passaggi la verserai direttamente nei piatti senza dover scolare.
Rita 55 martedì 18 giugno 2002 - 22.46.48
Rita ma hai diminuito la dose di acqua? perchè io nonostante il mestolino che ho aggiunto al pesto ho dovuto scolare la pasta perchè ne era un bel pò. Sarebbe venuta troppo brodosa.
Mariella mercoledì 19 giugno 2002 - 20.39.46

LIQUORE ALLA LIQUERIZIA

200 gr. Alcool, 70 gr. Liquirizia pura, 600 gr. Acqua, 600 gr. Zucchero
Inserite nel boccale lo zucchero e la liquirizia: 20 sec. Vel. Turbo.
Aggiungere acqua e alcool e cuocere: 8 min. 60° vel.1
Travasate in una bottiglia ed una volta freddo conservate in frigorifero o congelatore.
(Per la liquerizia vanno benissimo anche i Saila o la liquerizia acquistata sulle bancarelle del mercato).
Maria bg 13 dicembre 2003

LIQUORE Bayles

500 gr. latte, 3 tuorli, 300 gr. zucchero, 80 gr. cioccolato fondente, 125 gr. alcool, 50 gr whisky, 1 bustina vanillina.
Tritare il cioccolato 30 sec. vel.3-8. Unire i tuorli, zucchero, latte: 5 min. 80° vel. 4. Lasciare raffreddare nel boccale. Unire vanillina, alcool e amalgamare vel. 4. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

LONZA ALLA SALVIA CON MELE

Ingredienti per 6 persone:
1 kg.di lonza, 2 rametti di salvia fresca, 2 mele morgenduft (o mele farinose), 1/2 cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale e pepe di Caienna
Preparazione:
Inserire nel boccale 1 lt.di acqua: 10 min. 100° C vel.1. Cospargere la superficie della carne con sale e pepe di Caienna. Bagnare le mani con l'olio e massaggiare la carne fino a far penetrare gli aromi. Foderare il Varoma con carta di alluminio. Disporre una dozzina di foglie di salvia sulla carta di alluminio e sistemarvi sopra la carne. Sollevare ai lati la carta d'alluminio per lasciare liberi i fori. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 1.
Al termine dei 40 min. disporre accanto alla carne le mele sbucciate e tagliate a spicchi e continuare la cottura: 10 min. temp. Varoma vel. 1.Lasciar riposare 5 min. con il Varoma aperto. Tagliare la carne a fette, disporle in un piatto da portata con le mele schiacciate grossolanamente e irrorare il tutto con il sugo caldo raccolto nella carta di alluminio. Se non avete problemi di colesterolo, potete aggiungere una noce di burro sulle fette di carne prima di irrorarle col sugo.

M

MAIONESE

(come quella che si acquista nei tubetti o nei vasetti)
Ingredienti½ mis. di acetoun cucchiaino abbondante di sale fino 2 uova 500 gr. di olio di semi Inserire il sale e l'aceto nel boccale :3 min. 100°C. vel.1
Versare entrambe le uova precedentemente rotte nel bicchiere, portare a vel.5 e versare l'olio a vel.8. nel coperchio con il bicchierino posizionato in modo che scenda piano piano.
Togliere immediatamente altrimenti si cuoce.
Variante :
Si possono aggiungere sottaceti o il basilico o un cucchiaio di senape o 5 foglie di spinaci o ½ mis. succo di barbabietola.
Maria BGsabato 19 gennaio 2002 - 10.27.24
Maionese scusa, non ho capito bene, ma tutte le operazioni successive alla mescola tra sale ed aceto vanno fatte a 100° di temperatura? grazie. marina domenica 20 gennaio 2002 - 18.31.21
maionese per la maionese si scalda l'aceto poi la temperatura si spegne e si mescola a velocità 8 ,infine si toglie subito altrimenti cuoce ,provala è ok.ciao katy

MAIONESE

(come quella che si acquista nei tubetti o nei vasetti)

½ mis. di aceto - un cucchiaino abbondante di sale fino, 2 uova, 500 gr. di olio di semi

Inserire il sale e l'aceto nel boccale :3 min. 100°C. vel.1
Versare le uova precedentemente rotte nel bicchiere, portare a vel.5 e versare l'olio a vel.8. nel coperchio con il bicchierino posizionato in modo che scenda piano piano.
Togliere immediatamente altrimenti si cuoce.

MAIONESE COTTA, TIPO CALVE

E' una ricetta data da una dimostratrice.Ingredienti: 60 gr.aceto di mele,2 uova,2 chiodi di garofano,4 etti d'olio di semi,sale un cucchiaino raso. Procedimento: inserire nel boccale aceto,sale e chiodi di garofano, senza misurino 5' temp.varoma vel.1.Togliere i chiodi di garofano,mettere la farfalla (io non l'ho usata perchè mi sono dimenticata) e buttare contemporaneamente le 2 uova a velocità 3.Aggiungere l'olio a filo(sempre a velocità 3) e poi quando è stato versato completamente (occorrono circa 2 min.) fare andare per 10" vel. 6.Conservare in frigorifero. SI MANTIENE ANCHE PER UN MESE.

MAIONESE COTTA TIPOCALVE'

Ingredienti
40 gr. aceto di mele bianco 2 cucchiaini di succo di limone 1 cucchiaino raso di sale fino 2 uova 300 gr. olio di semi
Inserire nel boccale L'aceto ed il sale 3 m. a varoma vel.1 senza misurino Posizionare la farfalla aggiungere succo di limone e con lame in movimento vel.3 unie le uova e l'olio a filo

(ve. 3)terminato di versare l'olio circa 2 m. 10" velocita' 6 Mettere subito in vasetto e conservare in frigo.
N.B. La ricetta non E' mia! E' stata copiata!!!!!

MARITOZZI

Ingredienti:
500 gr. di farina
80 gr. di zucchero
70 gr. di margarina
1/2 cubetto di lievito
50 gr. di uvetta (se vi piace!)
2 mis. di acqua, 1 tuorlo, 1 pizzico di sale,
granella di zucchero.
Preparazione:

Versate nel boccale acqua, lievito e margarina: 1 min.40° vel.2 Aggiungi la farina, lo zucchero e il sale: 30 sec.vel.4 e 30 sec. vel Spiga.
Lasciate l'impasto ottenuto nel boccale per 45 min. Dopo, lavora l'impasto e, se piace, aggiungi l'uvetta (ammollata in acqua e zucchero o un liquorino dolce, asciugata e infarinata).
Forma 10/15 panini ovali (tipo palla da rugby) incidili leggermente, e lasciali lievitare per 1 ora , ben coperti, al riparo da correnti d'aria - è il "segreto di tutte le lievitazioni - su una piastra con carta da forno. Spennella la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto con un pò di acqua, aggiungi la granella nella incisione centrale. Preriscaldare il forno a 200°, ridurre a 180° e infornа per 15 min. circa.
Per i bambini come merenda
annamaria olivieri giovedì 25 dicembre 2003 - 19.17.48

MARMELLATA DI AGRUMI E MELE

Agrumi la cucina del Sole
Ingredienti: 400 gr. di limoni non trattati, 900 gr. di mele renette, 500 gr. di zucchero, 200 gr. di acqua.
Preparazione: Bucare i limoni e metterli a bagno per tre giorni cambiando spesso l'acqua. Tagliare a fettine le mele, affettare i limoni con la buccia, a fettine sottili. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere: 90 min. 100° vel. 1. Versare la marmellata nei vasetti sterilizzati ancora calda e lasciare raffreddare prima di chiuderli.

MARMELLATA DI CACHI E NOCI

1 kg di cachi ben maturi spellati (peso della polpa mondata) + 1 mela a tocchetti con la buccia + 400 g di zucchero : 30" vel.7 , poi continuare per 30' circa a varoma con vel. 3/4. Alla fine aggiungere 100 g di gherigli di noci tagliuzzate e 3 cucchiai di rum. Mettere nei barattoli

MARMELLATA DI CAROTE E LIMONI

(Tratta dal sito di Coquinaria e adattata al Bimby)
1 Kg. di carote, 6 limoni, 700 gr. zucchero, 1 bastoncino di cannella, 4 chiodi di garofano. Mettere nel Bimby 500 gr. di carote, pulite e raschiate: vel.6-7 per 10-15 secondi. Metterle da parte e ripetere l'operazione con le altre carote. Aggiungere le carote messe da parte , unite la scorza grattugiata di due limoni (io lo faccio con un piccolo utensile che taglia la buccia di limone o di arancio a julienne) e il succo dei sei limoni. Mettere 350 gr. di zucchero e mezzo bicchiere di acqua. Il boccale del Bimby risulterà pieno, ecco perché ho messo in

un primo tempo soltanto la metà dello zucchero. Posizionare la temperatura a 100° per 15-20 minuti, quindi aggiungere il bastoncino di cannella (consiglio di legarlo così non si sfalda altrimenti si ritrovano pezzi di cannella nella marmellata) e i chiodi di garofono. Inserire il rimanente zucchero e far cuocere per 1 ora e mezza e fino a che non avrà la giusta densità. Versate in vasi a chiusura ermetica.

MARMELLATA DI CILIEGIE

1 kg. ciliege nere snocciolate, 500 g. di zucchero (la dose originale era 800, ma viene molto dolce), succo 2 limoni
Inserire nel boccale le ciliege e cuocete 10 min. 100° vel. 4. Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni e cuocere ancora 20 min. inserendo al posto del misurino un colino da te'. Piccolo trucco : Se a fine cottura la marmellata risultasse un po' liquida addensarla per pochi minuti versandola in una pirofila ed inserendola in forno a 180°. Oppure potete addensarla cuocendola ancora per 15 min. temp. Varoma vel.
Sabrina sabato 1 giugno 2002 - 21.53.57 **per Sabrina**
Sabrina, per favore concludi la ricetta vel.....?
Grazie ciao mara7 lunedì 3 giugno 2002 - 12.03.31
Marmellata
Hai ragione, mi è sfuggito. Dunque, io l'ho fatta ieri e poichè era veramente troppo liquida l'ho fatta addensare a temp. Varoma per 20 min. a vel. 2.
Ciao, al prossimo esperimento.

Marmellata di Fichi e cacao

Metto poco meno di 1 Kg di fichi nel boccale, tagliati a metà. Aggiungo 350 gr di zucchero e una bustina di vanillina. Do' una bella tritata al tutto, a vel 4 per circa 15 secondi, senza ridurre in poltiglia i fichi. Poi aziono la cottura, coprendo col misurino inclinato e il cestello ribaltato sul coperchio del boccale. Imposto per 40 minuti o 45, a seconda dell'acquosita' o durezza dei frutti.
Metto a cuocere tra 100 gradi e varoma per circa 25 minuti, poi sposto a varoma per il tempo che resta. Vel 1 1/2.
Controllo la cottura perche' questa volta, con i fichi abbastanza asciutti, sono stati sufficienti 30-35 minuti (erano fichi di campagna). A cinque minuti dalla fine aggiungo 2-3 cucchiaini di cacao amaro e a fine cottura 3 cucchiai di rum, faccio girare per mescolare a vel 2 e invaso calda calda.
ciao! Elena

MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA

INGR. 950 gr. di cipolle rosse pelate, 600 gr di zucchero, mezzo bicchierino di Porto, un pizzico di noce moscata.
PREPAR. Mettete nel boccale le cipolle tagliate a fettine, lo zucchero, il Porto e la noce moscata. Tritate grossolanamente a vel 4-5 per 20 secondi circa (devono rimanere dei pezzettini, nono troppo grandi). Fate cuocere per 25 min a 100° vel 2 e poi a varoma per 20 minuti. Deve risultare di consistenza gelatinosa. I tempi potrebbero prolungarsi un po’, di circa 5 minuti a Varoma. La marmellata si rapprende col raffreddamento, anche se non risulta troppo soda ma gelatinosa. Ottima con formaggi, carni bianche e bollite.

Marmellata di kiwi

Ho usato 600 gr di kiwi già pelati, 400 gr di zucchero (secondo me ne bastano anche 350 gr), 1 mela verde, succo di 1/2 limone, 1 stecca di cannella.
Invece di pelare i kiwi io li scavo con un cucchiaino, non ci si sporca troppo le mani e rimane una pelle sottilissima. Mettere nel boccale i kiwi e la mela tagliata a pezzetti: 1 min. vel. 5/6. Aggiungere la stecca di cannella e il succo di 1/2 limone: 35 min. vel 1-1,5. Versare in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Patriza VC domenica 5 maggio 2002 - 21.45.44

Marmellata di Kiwi e banane

Ingredienti: 400 gr di kiwi morbidi, a pezzettoni, 650 gr di banane morbide, 500 gr di zucchero, una bustina di vanillina, due cucchiai di latte circa, succo di un quarto di limone.Mettete nel boccale la frutta con lo zucchero, il poco latte, la vanillina e il succo di limone. Mandate a vel 4 per circa 20 secondi, per tritare il tutto grossolanamente. Impostate la cottura, per 40 minuti a vel 1 1/2, temperatura tra 100 e Varoma. Mettete il cestello rovesciato sul coperchio, in cottura, per evitare schizzi.Trascorsi i primi 30 minuti, mettete a tem Varoma.Continuate la cottura. Dovra' venire una marmellata cremosa, all'apparenza un po' troppo ma poi si rassoda al punto giusto quando raffredda.Invasate e sterilizzate.
ciao!

Marmellata di melone

500 gr polpa matura e profumata di melone , 200 gr. Zucchero, succo di 1 limone, 1 bustina di vanillina, ½ bicchierino di grappa. Frullare tutti gli ingredienti 10 sec a vel 4. Cuocere per

15 minuti a 100° vel 1 Cuocere altri 15 min a 100° vel 2/3 Versare la marmellata nei vasi sterilizzati

MARMELLATA DI PEPERONCINI

Ingredienti:
250 grammi di peperoncini calabresi (devono essere piuttosto grandi e soprattutto profumati)
1 mela 4/5 pomodori pachino 300 grammi di zucchero Togliere i semi ai peperoncini. Inserire nel boccale insieme agli altri ingredienti 20 minuti 100° Vel. 4.
sabato 18 ottobre 2003 - 17.22.57 **marmellata**
gipia per favore dimmi se la marmellata è piccante
dimmi se i peperoncini da comperare sono quelli piccanti

MARMELLATA DI PEPERONI

Per molto tempo ho cercato la ricetta di una marmellata molto piccante che aveva assaggiato accompagnata ai formaggi poi alla fine l'ho fatta un po' inventata ed un po' no e ti posso assicurare che il risultato è stato più che soddisfacente. E' diversa dalla tua ma provala anche se è sicuramente molto più piccante. Ti do le dosi: 250 gr di peperoncini calabresi privati dai semi 1 mela 4/5pomodorini pachino 400 gr di zucchero Io l'ho preparata col Bimby perciò ti dico il procedimento che ho seguito Ho messo tutto insieme e l'ho fatta cuocere per 20 minuti a velocità 4 a 100 gradi. ricetta di gioia

MARMELLATA DI PRUGNE

prugne nere non trattate 600 gr (senza il nocciolo) zucchero 300 gr acqua 50 gr poche gocce di limone Pulire le prugne sotto l'acqua e con un coltellino, togliere il nocciolo, inserirle nel bimby con lo zucchero e le poche gocce di limone. Cuocere per 35 minuti a varoma velocità 3/4 con il misurino inclinato.
Marmellata
se tu aggiungi una mela verde (grand smit)e metti un colino invece del misurino inclinato.....non avrai schizzi e marmellata più densa

Marmellata di fichi e cacao.

Metto poco meno di 1 Kg di fichi nel boccale, tagliati a metà. Aggiungo 350 gr di zucchero e una bustina di vanillina. Do' una bella tritata al tutto, a vel 4 per circa 15 secondi, senza ridurre in poltiglia i fichi. Poi aziono la cottura, coprendo col misurino inclinato e il cestello ribaltato sul coperchio del boccale. Imposto per 40 minuti o 45, a seconda dell'acquosita' o durezza dei frutti.
Metto a cuocere tra 100 gradi e varoma per circa 25 minuti, poi sposto a varoma per il tempo che resta. Vel 1 1/2.
Controllo la cottura perche' questa volta, con i fichi abbastanza asciutti, sono stati sufficienti 30-35 minuti (erano fichi di campagna). A cinque minuti dalla fine aggiungo 2-3 cucchiaini di cacao amaro e a fine cottura 3 cucchiai di rum, faccio girare per mescolare a vel 2 e invaso calda calda.
ciao!

Marmellata di patate americane

Ingredienti:
700 g di patate americane500 g di zucchero200 g di latte1 bustina di vanillina
Togliere la pelle alle patate già bollite precedentemente e tagliarle a pezzi.Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, 30 minuti, velocità 4, 100 gradi. Spatolare ogni tanto.Invasarla ben calda e capovolgere i vasetti in modo da sterilizzare i tappi.

MARMELLATA di PRUGNE,PRUGNE SECCHE E NOCI

900 gr di prugne rosse rotonde, 120 gr di prugne secche, 350 gr di zucchero, succo di mezzo limone, 150 gr di noci a pezzetti. Procedimento: Mettere le prugne a pezzettoni nel boccale. Aggiungere le prugne secche, il succo di limone, lo zucchero e tritare bene il tutto, 30 sec. vel. 5-6. (io ho aggiunto anche 1 cucchiaio di Fruttapec per rendere piu' denso il tutto). Impostare il Bimby a 35 minuti, 100 gradi vel. 2 1/2. Coprire il coperchio col cestello, onde evitare schizzi. Eventualmente, far andare gli ultimi 5 minuti a Varoma. Alla fine, aggiungere le noci e spatolare il tutto. Versare nei vasetti e procedere alla sterilizzazione. Vengono quattro bei vasetti!!

MARMELLATA DI UVA

1 litro di succo di uva nera 200g. di zucchero di canna sgranate l'uva e spremendola raccogliete il succo mettetelo assieme allo zucchero puoi aggiungere una mela verde per la pecticina prosegui come per le altre ricette per fare la marmellata. per addensarla maggiormente vai a varoma per un quarto d'ora o di più SINO A QUANDO SI AVRà UNA RIDUZIONE DEL VOLUME e un addensamento infine invasare a caldo capovolgendo i barattoli su una superficie di legno e rimuovendoli solo quando sono completamente raffreddati
BUONNNNN LAVOROOOOOOOO

MASCARPONE

premetto che la ricetta non è mia ma....di una presentatrice bimby toscanamascarpone 500 g. di panna fresca 500 g. di latte intero un pizzico di sale 30 g. di succo di limone Introdurre tutti gli ingredienti nel boccale per 10 minuti a 90° velocità 1.Togliere dal boccale far raffreddare fino a quando si rapprende poi far colare per una notte in uno strofinaccio ed è pronto.

MASCARPONE

500 g. di panna fresca 500 g. di latte intero un pizzico di sale 30 g. di succo di limone Introdurre tutti gli ingredienti nel boccale per 10 minuti a 90° velocità 1.Togliere dal boccale far raffreddare fino a quando si rapprende in luogo fresco, poi sempre in luogo fresco far sgrondare le crema su un tovagliolo, (il siero che si crea a cosa potrebbe servire????) per almeno 15 h, ma meglio 24, poi prendere il fagotto e riporlo in frigorifero in un contenitore per diverse ore, anche 24.
Io avevo un po' fretta ieri così è rimasto a maturare in frigo 7 ore, è venuto benissimo, ma la prossima volta aspetterò un giorno di riposo prima di utilizzarlo.
A dimenticavo io ne ho ottenuto 450 gr.Provate ne vale la pena.

MASCARPONE

premetto che la ricetta non è mia ma....di una presentatrice bimby toscana mascarpone 500 g. di panna fresca 500 g. di latte intero un pizzico di sale 30 g. di succo di limone Introdurre tutti gli ingredienti nel boccale per 10 minuti a 90° velocità 1.Togliere dal boccale far raffreddare fino a quando si rapprende poi far colare per una notte in uno strofinaccio ed è pronto.
Annamaria.oli
Adattamento live
500 g. di panna fresca 500 g. di latte intero un pizzico di sale 30 g. di succo di limone filtrato Introdurre tutti gli ingredienti nel boccale per 10 minuti a 90° velocità 1.Togliere dal boccale far raffreddare fino a quando si rapprende in luogo fresco, poi sempre in luogo fresco far sgrondare le crema su un tovagliolo, (il siero che si crea a cosa potrebbe servire????) per almeno 15 h, ma meglio 24, poi prendere il fagotto e riporlo in frigorifero in un contenitore per diverse ore, anche 24.
Chiara lunedì 23 febbraio 2004 - 23.01.47

Uso del siero

Ciao a tutti, è la prima volta che intervengo e quindi per prima cosa voglio salutarvi e ringraziarvi per le belle idee e le buone ricette.
Per il siero... stavo pensando che si potrebbe utilizzare per tirare un risotto ai formaggi, oppure per sostituirlo al latte o allo yogurt nelle torte. Il latticello, in fondo, altro non è che un residuo dela lavorazione del burro. Ciao ciao.
Anna martedì 24 febbraio 2004 - 18.34.33
Grazie e ho scoperto anche per fare il pane! Quando ci provo ve lo dico!
Chiara venerdì 27 febbraio 2004 - 17.43.34

MELE A VAPORE DI MOSCATO

Dose per 4 persone: 700 gr. di mele, 300 gr. di moscato, 50 gr. di zucchero, 2 chiodi di garofano Inserire nel boccale 200 gr. di acqua con il moscato e i chiodi di garofano e portare ad ebollizione: 6 min. 100° vel. 1. Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, disporle nel Varoma e cospargerle con lo zucchero. Quando il liquido bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 12 min. temp. Varoma vel. 1. Servirle bagnandole con pochissimo sciroppo di cottura.

n.b.: io aggiungo al moscato anche un po' d'acqua se lo sciroppo dovesse risultare troppo denso. ciao

MERINGATA

questa è la ricetta per la meringata che mi ha sempre dato soddisfazioni: 320 gr. di zucchero a velo 100 gr.albumi
inserire lo zucchero nel boccale in cui avete già montato la farfalla aggiungere gli albumi vel.2 40 gradi. Continuare senza calore vel.2 ad intervalli di 2/3 minuti per un totale di 10 minuti. stendere sulla placca e infornare 90 minuti a 100 gradi. Una volta raffreddata la meringa procederecon: 1 strato di meringa, panna montata,1 srtato di meringa sbriciolata,panna montata, 1 strato di meringa (intero),1 leggero strato di panna,ciuffetti di meringa e gocce di cioccolato. mettere in freezer per almeno12 ore.

MERINGHE

3 albumi, (gr.110 circa), 330 gr. zucchero (lo zucchero deve essere tre volte il peso dell’albume),sale
Inserire la farfalla nel boccale pulito, aggiungere albumi, zucchero e sale. Lavorare 1 min. 40° vel.2. Al termine spegnere la temperatura e lavorare ancora 7 min,vel.2. Fermare il Bimby per 5/10 minuti poi lavorare altre 7 minuti a vel.2 (oltre questa velocità si smontano). Versare il composto in una tasca da pasticceria formare dei mucchietti distanziati (devono raddoppiare) ed informare per circa 1 ora in forno a 100/140°. Chiuse in un contenitore si conservano molto a lungo.

MERINGHE DI TELENAD

Ingr.: 110 g di albumi, 330g di zucchero, un pizzico di sale.
Proc.: Inserire la farfalla nel boccale pulitissimo e asciutto, aggiungere gli albumi a temperatura ambiente, zucchero e sale: 1'40°vel.2. Spegnere la temperatura e lavorare ancora per 7' vel.2. Lasciar riposare per 5/10 minuti ,poi lavorare altri 7' vel.2 (oltre questa velocità si smontano). Versare il composto con una tasca da pasticcere (o con un cucchiaino) in mucchietti distanziati (raddoppiano di volume) ed infornare a 100°/140° per un'ora. si conservano a lungo in una scatola di latta. io li ho lasciati nel forno spento finchè non s'è raffreddato perchè mi sembrava che l'interno non fosse del tutto asciutto.

MERLUZZO ULTRA LIGHT ALLA VENEZIANA

170 calorie x porzione
ingredienti x 4 persone
300 gr. di stocafisso
200 gr. di latte parzialmente scremato
3 cucchiai di olio cuore o olio di riso
1 spicchio di aglio
pepe a piacere
esecuzione:
mettere a bagno in acqua fredda almeno per 3 giorni lo stocafisso io ho usato il baccalà cambiando l'acqua spesso e sciacquando il pesce per togliere il sale
eliminate con un coltellino affilato la pelle , cuocere in acqua bollente per 15 minuti
scolate e mettetelo a pezzi nel boccale bimby con uno spicchio di aglio schiacciato 10 sec, vel da 3 a 7
impostare il teamer a 80° montare sulle lame la farfalla cuocere 10 minuti vel 3 versando nel coperchio con il misurino incorporato come per fare la maionese con lame in movimento olio e latte deve risultare una crema manteccata
aggiungere il pepe a piacere servitelo come antipasto accompagnato da fette di polenta bimby abbrustolita
annamaria olivieri mercoledì 28 gennaio 2004 - 9.11.46

MOUSSE AL CIOCCOLATO

(dal libro sui dolci al cucchiaio)
Ingredienti per 6 persone:
200 gr cioccolato fondente 50 gr latte 4 tuorli 4 albumi montati a neve 125 gr burro morbido Per guarnire: scorzette d'arancia candite o ciliegine candite
Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 20 sec vel 8 Unire il latte: 2 min 70° vel 3 Altermine aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 il burro a pezzi e i tuorli: 20 sec vel 4 Versare in una ciotola e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Montare gli albumi a neve (secondo ricetta del libro base) e unirli delicatamente alla crema di cioccolato. Versare il tutto in una ciotola e far raffreddare in frigo. Servire la mousse ben fredda, guarnita con le scorze d'arancia o le ciliegine.

MOUSSE AL PROSCIUTTO DI CHIARA

Vi presento la ricetta di Chiara con le mie note tra parentesi:
Dose per 6/8 persone
Ingr.:250 di prosciutto cotto, 250 di ricotta, 1/2 bicchiere di panna(io ho usato 1/2 bicchiere di latte intero),1/2 misurino di parmigiano grattuggiato, 2 cucchiai di pinoli, 1/4 misurino di Brandy (2 cucchiai), sale e pepe.
Tritare con qualche colpo di turbo i pinoli.
Tritare con lame in movimento a vel 4 il prosciutto per 10", poi 30" a vel 9. Unire gli altri ingrdienti e amalgamare 1' a vel 3 e 30" a vel 7
controllate che tutto sia ben frullato eventualmente continuate ancora un po' a vel 7. Versare in uno stampo foderato d'alluminio e mettere in frigor 3-4 ore prima di servire. Io l'ho surgelato e fatto sgelare (se lo stuzzicadenti entra senza fare resistenze è pronto), era buonissimo.
Maria mi lunedì 22 dicembre 2003 - 9.54.52

MOUSSE DI FORMAGGI

300 g. di ricotta
80 g. di tonno

80 g. di gorgonzola
Inserire tutto nel boccale per 30 secondi, velocità progressivamente crescente da 6 a 8, spatolando.
Molto buona servita su crostini, come antipasto. Carlotta domenica 7 marzo 2004 - 22.28.36

MOUSSE DI PROSCIUTTO

200 gr. di prosciutto cotto, 40 gr. parmigiano, 150 gr. burro morbido, sale q.b.
Tritate il parmigiano: 30 sec. vel. da 3 a Turbo
Tritare il prosciutto cotto: 10 sec. a vel. 3 poi 10 sec. a vel.9
Unisci gli altri ingredienti a amalgama 1 minuto a vel.3 e 30 sec. a vel.7.
Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lascia raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di sfornarlo.
maria bg venerdì 19 dicembre 2003 - 19.04.14

MOUSSE DI CREMA LIMONE CON SALSA DI FRAGOLE

Ingredienti:
600 Gr, Di Panna Vegetale Zuccherata 150 Gr. Di Tuorli 120 Gr. Di Zucchero 110 Gr. Di Succo Di Limone 12 / 14 Gr.. Di Gelatina 300 Gr. Di Latte 1 Bustina Di Vanillina Esecuzione: Inserire La Farfalla , Montare La Panna A Vel. 7/8 E Mettere Da Parte In Una Capiente Ciotola Lasciare Inserita La Farfalla Ed Inserire Tuorli E Zucchero 2 Minuti Vel 3 Unire Il Succo Del Limone E Montare Ancora Per 2 Minuti Vel 3 Togliere La Farfalla Aggiungendo Il Latte , La Vanillina E La Gelatina : 6 Minuti 80° Vel 4 Lasciare Raffreddare Poi Unire Il Composto Alla Panna Montata Salsa : Ingredienti: 200 Gr, Di Fragole 100 Gr, Di Zucchero Succo Di Mezzo Limone 1 Foglio Di Gelatina Esecuzione:
Inserire Nel Boccale Tutti Gli Ingredienti: 4 Minuti 80°Vel 4 Servire La Musse In Coppette Con Salsa Di Fragole

MOUSSE DI ARANCIA (CON LATTE CONDENSATO)

Ingr. 400 gr. succo di arancia; 1 dose di latte condensato Bimby; 5 fogli di colla di pesce.
Proc.: Diluire la gelatina in 1 mis. di acqua bollente.Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 15 sec. vel. 6. Versare in una ciotola di vetro e lasciare raffreddare (per rapprendersi).
Volendo servire con crema di vaniglia.

MOUSSE DI COTTO "DIETETICA"

Dose per 6/8 persone
Ingr.:250 di prosciutto cotto, 250 di ricotta, 1/2 bicchiere di panna(io ho usato il latte intero),2 cucchiai di parmigiano grattuggiato, 2 cucchiai di pinoli, 1/2 misurino di Brandy, sale e pepe.
Tritare con qualche colpo di turbo i pinoli.
Tritare con lame in movimento a vel 4 il prosciutto per 10", poi 10" a vel 9. Unire gli altri ingrdienti e amalgamare 1' a vel 3 e 30" a vel 7 controllate che tutto sia ben frullato eventualmente continuate ancora un po' a vel 7. Versare in uno stampo foderato d'alluminio e mettere in frigor 3-4 ore prima di servire. Io l'ho surgelato e fatto sgelare (se lo stuzzicadenti entra senza fare resistenze è pronto), era buonissimo. Chiara lunedì 4 febbraio 2002 - 16.21.23 **l'ho provata!**
Ciao! Volevo dirti che oggi ad un pranzo 'importante' l'ho fatta (alla cieca) mi sono fidata e ho fatto bene: è piaciuta molto! Ho solo un dubbio: secondo me c'è un po' troppo brandy, mi confermi che tu ci metti mezzo misurino? Grazie della ricetta!

MOUSSE DI PROSCIUTTO

Ingredienti: 400gr di prosciutto cotto magro, 2 cucchiai di panna, un cucchiaio di brandy, 100gr di caprini, 100gr di mascarpone, sale, pepe. Tagliare a pezzi 350gr di prosciutto, metterlo nel boccale con la panna, il brandy e un pizzico di pepe, 20 sec. vel. 6/7, aggiungere il mascarpone e i caprini, 15sec. vel. 3. Se preferite una mousse più cremosa, aggiungete anche 2 cucchiai di panna montata.
Suddividete la mousse di prosciutto in ciotoline, coprite con pellicola trasparente e mettete in frigo. Al momento di servire, distribuite in ogni ciotolina qualche dadino di prosciutto. Potete accompagnare con crostini di pane tostati. Per una presentazione più raffinata suddividete la mousse in 4 stampini foderati con pellicola, premete bene, poi sformate sui piattini.

MOUSSE DI TONNO

Dose per 8/10 persone:
Ingredienti:300 gr. di tonno sott'olio, succo di mezzo limone, 100 gr. di latte, 1/2 mis. di farina, 20 gr. di burro, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1/2 compressa di gelatina 150 gr. di acqua, sale q.b.
Preparazione: Inserire nel boccale l'acqua e la mezza compressa di gelatina 4 min. 100° vel. 4. Aggiungere l'aceto 3 sec. vel. 4. Travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale latte,burro, farina e dado 3 min. 90° vel. 4. Versare dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 il tonno 1 min. vel. 4, quindi portare a vel. 9 per pochi secondi, spatolando. Aggiustare di sale e aggiungere la gelatina e il succo di limone 20 sec. vel. Turbo spatolando. Travasare il composto in uno stampo bagnato e lasciarlo in frigorifero per 12 ore prima di sformare e servire. Guarnire a piacere con rapanelli a fiore, olive ripiene o altro a piacere.

Muffin

Per smaltire alcune cose in scadenza che avevo in frigo, ho preparato dei muffin per la prima colazione con una quantità scarsa di colesterolo ,usando 2 yougurt, 100 g di olio di semi, 100 g di latte, 400 g di farina, 180 g di zucchero, 1 fialetta di aroma al limone, 2 1/2 cucchiaini da tè di lievito e 2 uova. Sbattere le uova per 30" vel.5 poi aggiungere i liquidi e frullare un altro po'; mettere dentro tutto il resto e ,spatolando, mescolare il tutto a vel.6 giusto il tempo necessario. Con un cucchiaio riempire le formine da muffin per 2/3 e cuocere a 200° per una ventina di minuti.Ho usato gli stampi al silicone ,che finalmente sono riuscita a reperire ,e ho fatto in un attimo non dovendoli imburrare. Nella mercoledì 9 gennaio 2002 - 22.47.28

Sottolineo il fatto che questa è una ricetta al risparmio di colesterolo e al recupero di avanzi; ho notato che i muffin così fatti dopo un paio di giorni diventano di consistenza pesante ma non secca e restano,per fortuna, digeribili. Insomma sono da riservare a colazioni in famiglia, altrimenti convien cambiare ricetta aumentando i grassi (io tra l'altro avevo usato yougurt magro). Grazie comunque ad Elena che c'ha tenuto a trascrivere nel ricettario questo mio esperimento. Un saluto

Muffins di Telenad

Muffins (o plum cake) morbidissimi

1 uovo intero, 200 g zucchero, 300 g farina, 100 g Yogurt, 250 g panna liquida (1 sacchetto) scorza di un limone, 1 bustina di lievito. Mettere zucchero e uovo nel boccale e montare a vel. 2 per 1 min. aggiungere lo yogurt e la scorza di limone, altro min. a vel. 2. Mettere farina e lievito poi impostare a vel. 2/3 aggiungendo a filo la panna aumentare a vel. 5-6 e amalgamare finchè non sarà tutto omogeneo per ca. 1-2 min. Mettere nello stampo da muffins (da 12) oppure dove volete (viene bene con qualsiasi forma) e cuocere ca. 30-35 min. a 160° (forno ventilato elettrico pre-riscaldato a 130°) oppure 180° tradizionale

Cristina venerdì 7 novembre 2003 - 13.00.24

Muffin prugne e cioccolato

Care amiche, per chi ama qualche sfizio ogni tanto, ecco una mia variante dei famosi muffins. Spero vi piacciano.

Ingredienti: 200 gr di farina Manitoba o 00, 30 gr di cacao amaro, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro ben ammorbidito, 1 uovo, 170 gr di latte, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 150 gr di prugne secche spezzettate, qualche goccia di cioccolato. Procedimento: Inserire nel boccale l'uovo e lo zucchero, 15 sec vel 4. Aggiungere il burro ben ammorbidito, 20 sec vel 4 per gonfiare bene il composto. Aggiungere il latte e la vanillina, 15 sec da vel 0 a 5. Infine, aggiungere farina, lievito e cacao al composto, far fare una girata a vel 1 per amalgamare pian piano, poi aumentare la vel fino a 5. Far amalgamare 25 sec vel 5. Imburrare gli stampi da muffin (a me ne vengono 9), aggiungere al composto le prugne e qualche goccia di cioccolato mescolando con la spatola. Versare il composto nei pirottini per circa 2/3, livellarli e cuocere in forno a 190° per 25 minuti.

N

NUTELLA

Ingr. 200 gr di cioccolato fondente, 160 ml di latte parz. Scremato fresco, 100 gr di nocciole tostate intere (non la granella, altera il risultato), 150 gr di zucchero, 90 ml di olio di semi, 1 bustina di vanillina. Mettere le nocciole e lo zucchero nel boccale, tritare per 45 sec. circa a vel. massima, dando dei colpetti di turbo. Raccogliere con la spatola e aggiungere il cioccolato a pezzi. Tritare per 30 sec vel 5. Aggiungere i restanti ingredienti, amalgamare con un giro a vel 2. Impostare la cottura a 5 minuti e 30, 50° vel 4.

PROVATE AD AGGIUNGERE GLI AMARETTI (I BISCOTTINI) E LA MARGARINA AL POSTO DELL'OLIO DI SEMI

NUTELLA

100 gr. cioccolato fondente, 100 gr. cioccolato bianco, 50 gr. Burro, 80 gr. Latte, 60 gr. nocciole tostate (e spellate), 80 gr. Zucchero,
Esecuzione: polverizza nel boccale lo zucchero e le nocciole per 30" vel. turbo. Unisci il cioccolato e porta per altri 20" a vel. turbo. Aggiungi il latte ed il burro 5 min. 50° vel. 4. Travasala subito in un vasetto, lascia rafffreddare e chiudilo ermeticamente conservalo in frigo.

NUTELLA 2

90 g di nocciole tostate, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di cioccolato al latte, 90 g d’olio di semi, 150 g di zucchero, 200 g di latte.
Polverizzate le nocciole e lo zucchero per 2 minuti a vel turbo. Tritate il cioccolato a vel 5 per 30 sec, aggiungete il latte e l’olio e cuocete 5 min 50° vel 4. Omogeneizzate un minuto a vel turbo.

NUTELLA 3

60 g di nocciole tostate, un biscotto oro saiwa, 80 g di cioccolato fondente, 20 g di cioccolato al latte, 100 g di zucchero, 100 g di latte, 50 g di burro.
Inserite nel boccale le nocciole tostate e lo zucchero, inserite il cestello vuoto per ridurre lo spazio e tritate 30 sec vel 4. Togliete il cestello e unite il biscotto e le cioccolate: 30 sec vel turbo. Unite il latte: 5 min 50° vel 4. Unite il burro: 30 sec vel 4. Versate in un barattolo, fate raffreddare completamente, coprite e tenete in frigo.
Queste 3 ricette della nutella non sono state inventate ne scritte da me Appartengono ad un file in mio possesso da più di un anno (gelati budini e creme) tutte le ricette del file sono state scritte da una postazione fiat il 17/8/2001 Lo possono confermare tutte quelle persone che da mano mia hanno ricevuto il file
Grazie annamaria

NUTELLA FATTA CON LE UOVA DI PASQUA

Per consumare la cioccolata delle tante uova di Pasqua.... 6o gr di mandorle tostate 6o gr di zucchero vanigliato(ne va poco, perchè la cioccolata kinder è già tanto dolce) 150 gr di cioccolato Kinder 50 gr di cioccolato fondente 30 gr di burro 90 gr di latte scremato. Polverizzare le mandorle e lo zucchero per 30" a turbo;aggiungere il cioccolato 20" turbo; unire tutti gli altri ingredienti e cuocere 5', 50°, vel 4. Versare in un barattolo e lasciare raffreddare.

NUTELLA ALLE UOVA PASQUALI

E' Una Ricetta Data Tempo Fa Da Linda Di Roma Utile, Ma Ovviamente Anche Buona, Per Smaltire Gli Avanzi Delle Uova Pasquali Al Latte.
Si Procede Come Da Ricetta Del Libro Base Utilizzando 12o G Di Nocciole, 80 G Di Mandorle, 400 G Di Cioccolato Al Latte, 40 G Di Zucchero, 60 G Di Burro, 180/200 G Di Latte.
Nella Sabato 11 Maggio 2002 - 10.29.42 **Ris**
Grazie Tante Nella,Corro Subito A Provare,Poi Ti Faccio Sapere.Buona Domenica

COME UTILIZZARE IL CIOCCOLATO DELLE UOVA DI PASQUA

120 g di nocciole e 80 g di mandorle, 400 g di cioccolato al latte, 50 g di zucchero, 60 g di burro, 180\200 g di latte: il procedimento è lo stesso della Nutella e il sapore lo stesso ottimo (forse lo zucchero è ancora un pò troppo): vengono tre vasetti piccoli della Bormioli (me ne è rimasto solo uno a forza di cucchiaiate per assaggiarlo....non solo da me, intendiamoci!). E poi ho fatto un bel salame di cioccolato: per l'impasto di base: 50 gr di burro, 50 gr di cioccolato, 1 cucchiaio di miele (o, se non piace, di panna). Per farcire: biscotti sbriciolati, frammenti di cioccolato (anche bianco, o di diversi tipi), frutta secca frantumata (mandorle, uvetta). Fate sciogliere il burro a fuoco molto basso con il cioccolato tritato e, quando avete ottenuto una crema liscia, spegnete il fuoco e unite il miele. Unite subito gli altri ingredienti (per un totale di circa 100/150 gr) lavorando bene con un cucchiaio per amalgamare. Quando la consistenza e' giusta (malleabile, non liquida) avvolgete in un foglio di carta stagnola o da forno per dare la forma di un salame e riponete in freezer. Come ogni salame che si rispetti, va servito a fette. Lo stesso impasto si presta ad essere arrotolato in piccoli tartufi, da passare poi nel cacao.
Annamaria Olivieri domenica 4 maggio 2003 - 14.24.49

P

Paella TM 21 ai frutti di mare

Ingredienti per 4 persone:
350 g di riso Carnaroli, 800 g di misto di mare (arselle con guscio,vongole con guscio,scampi,cozze con guscio, calamari,gamberi, gamberetti), 100 g di piselli, 1 peperone rosso,1 pomodoro, 700g di brodo di dado bimby 1 spicchio di aglio, 1 bustina di zafferano, 1 cipolla.Scaldare l'olio nel boccale 2 min. 100° vel. 1. Versare con le lame in movimento a vel. 4-5 l'aglio la cipolla e cuocere 3 min. a 100° vel. 1 Unire il pomodoro e il brodo 40 min. a temperatura Varoma vel 1 Posizionare il varoma con il pesce e porre nel vassoio il riso con piselli e il peperone a quadrucci, a 5 min. dal termine della cottura versare il riso e lo zafferano nel boccale dopo aver inserito la farfalla e terminare la cottura. Lasciare ancora 10 min. in autocottura, poi versare in un largo piatto da portata decorare con o crostacei e servire caldissimo.

Paella ai frutti di mare

Come promesso ecco la ricetta della PAELLA. Premetto solo che io ho usato, a dispetto di tutte le indicazioni trovate, in rete e non, che davano per adatto il riso Carnaroli, il riso PATNA, perché non volevo fare un risotto. Il riso Patna però è parboiled, dà un po' l'effetto plastica però non scuoce e rimane sgranato. Si potrebbe forse usare un Basmati.Ho pensato di non ricopiare la ricetta come l'avevo trovata, ma di scriverla più o meno come l'ho eseguita io.

PAELLA AI FRUTTI DI MARE

Per 6/8 persone
Riso 500 gr.Cozze 800 gr. Gamberetti sgusciati 300 gr. Vongole 1 Kg. Carciofi 4 Peperone rosso 1 Peperone giallo 1 Cipolla 1 Spicchi d'aglio 2 Limone 1 Prezzemolo Zafferano La sera prima: Nel bimby aprire le vongole e le cozze, usando per ciascun tipo almeno ½ lt. di acqua e conservandola, dopo averla filtrata, per cuocere il riso. Tagliare a pezzetti i peperoni e farli cuocere una decina di minuti con olio, ½ spicchio d'aglio e la cipolla tagliata a tocchetti piccoli. Pulire i carciofi. Tagliarli a spicchi e farli cuocere per 20 minuti, sempre con olio e aglio. Rosolare i gamberetti con aglio e prezzemolo. Una mezzora prima del pasto: In una grande padella mettere olio sufficiente a coprire il fondo, tostare il riso fino a farlo diventare trasparente, cominciare a unire il brodo di vongole e poi quello delle cozze.(Se troppo salati, allungarli con acqua). Circa a metà cotture unire lo zafferano a un po' di brodo e bagnare il riso. Cinque minuti prima di fine cottura aggiungere i gamberetti, mescolare bene poi aggiungere verdure e i frutti di mare in parte sgusciati. Finire di cuocere senza mescolare troppo. Servire con spicchi di limone.

Paella con grano Ebly

Ingredienti per 6 p.
300 g di grano Ebly 1 peperone rosso e uno giallo,200 g di fagiolini,1 petto di pollo a pezzetti,1kg di cozze,400 g di gamberi, 200 g di lombo tagliato a pezzetti aglio, cipolla vino bianco 250 g di pomodori brodo di carne 1 bustina di zafferano paprica dolce a piacere sale, pepe e olio teglia da forno
Preparazione:

Nel boccale mettere aglio cipolla e dare due colpi di turbo, posizionare la farfalla. Aggiungere mezzo misurino di olio, il lombo e il petto di pollo, salare e far rosolare 7 min 100° vel1, bagnare col vino. Aggiungere le verdure, i pomodori e cuocere ancora 7 min 100 vel 1. Sul fondo della teglia mettere le cozze ben lavate, poi distribuire il grano. Dopo la cottura distribuite il contenuto del boccale sul grano. Su tutto mettere i gamberi. Versare nel brodo una bustina di zafferano, la paprica, il pepe e versare il brodo fino a copertura di tutti gli ingredienti. Mettere in forno.
LA RICETTA SI FERMA QUI MA MI SEMBRA CHE MANCHI LA FAMOSA FRASE FINO A COTTURA, SE NON VEDO MALE EBLY CUOCE IN 10 MINUTI E PRESUMO CHE IL FORNO VADA ALMENO A 180°. CHI LA PROVA CI INFORMI!
martedì 16 marzo 2004 - 0.14.19

PAN BRIOCHE

3 tuorli d'uovo 500 gr. di farina possibilmente del tipo Manitoba o di tipo 0 1 cubetto di lievito di birra 50 gr. di zucchero 250 gr. di latte 70 gr. di olio di oliva 1 pizzico di sale Inserire nel boccale il latte, lo zucchero ed il sale 1 min. 50° vel. 1. Aggiungere il lievito, 10 sec. vel. 3. Aggiungere olio, tuorli e farina 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. SPIGA. Mettere l'impasto ottenuto in una forma di carta, del tipo da panettone, leggermente infarinata e spennellare con un poco di latte. Far lievitare coperto da un canovaccio fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo. Cuocere in forno caldo (meglio se ventilato) a 180° per 40 min. E' consigliabile preparare il pan brioche 1 o 2 giorni prima, si può conservare in un sacchetto da freezer, si taglierà meglio senza sbriciolarsi troppo.

PAN BRIOCHE MORBIDO

Ricopio la ricetta di ELENA del 14.1.2002.
Ingredienti. 260 gr.farina 00, 200 gr. farina Manitoba, 150 ml. di latte tiepido, 20 gr. lievito birra, 100 gr. burro sciolto e fatto intiepidire, 2 uova intere, 1 tuorlo, 10.20 gr. zucchero, pizzico sale. Esecuzione: Mettere nel boccale poco latte con il lievito sbriciolato, far mescolare a vel.3 per 20 sec. Aggiungere 100 gr. farina, impastare vel. da 1 a 4 per 30". Tirar fuori, formare un panetto e lasciarlo lievitare per 45 minuti. Dopo questo tempo, mettere nel boccale il latte rimanente, le uova, il rosso, la farina (se serve aggiungere qualche cucchiaiata in piu'), il burro cui avrete mescolato lo zucchero, il sale e mescolare il tutto, iòpastando da vel.1 a 5 per circa 40 secondi. Riprendere il primo impasto, maneggiarlo un po' e poi aggiungerlo dividendolo in 3 parti al nuovo impasto, vel. da 1 a 5 per 30". e poi 45 sec. vel. spiga. Togliere dal boccale l'impasto che riuslta piu' morbido di quello del pane e metterlo a lievitare per 40 minuti circa. Riprendere infine l'impasto, lavorarlo un po' conn le mani e dare la forma desiderata (io ho fatto due filoncini), spennellare con rosso d'uovo e lasciar lievitare ancora per 45 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.
Maria bg venerdì 18 gennaio 2002 - 22.46.33 **GRAZIE!**

PAN BRIOCHES MORBIDO DI ELENA

PAN BRIOCHE MORBIDO Ingred. 260 gr di farina 00, 200 gr di farina Manitoba, 150 ml di latte tiepido, 15-20 gr di lievito di birra, 100 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, 2 uova intere, 1 tuorlo, 15 gr di zucchero, un pizzico di sale.
Mettere nel boccale poco latte con il lievito sbriciolato, far mescolare a vel. 3 per 20 secondi. Aggiungere 100 gr di farina, impastare vel da 1 a 4 per 30 secondi. Tirar fuori, formare un panetto e lasciarlo lievitare per 45 minuti. Dopo questo tempo, mettere nel boccale il latte rimanente, le uova, il rosso, la farina (forse ne serve qualche cucchiaiata in piu') il burro cui avrete mescolato lo zucchero, il sale e mescolare il tutto, impastando dal vel 1 a 5 per circa 40 secondi. Riprendere il primo impasto, maneggiarlo un po' e poi aggiungerlo magari dividendolo in 3 parti al nuovo impasto. Vel da 1 a 5 30 secondi, poi 45 sec vel spiga. Togliere dal boccale l'impasto che risulta piu' morbido di quello del pane e metterlo a lievitare per 40 minuti circa. Riprendere infine l'impasto, lavorarlo un po' con le mani e dare la forma desiderata (io ho fatto due filoncini), spennellare con rosso d'uovo e lasciar lievitare altri 45 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. E' molto buono e morbido!

E' buonissimo.

PAN DI SPAGNA

4 uova, 125g di farina 130g di zucchero, 1/2 bustina di lievito, vanillina e un po' di limoncello (facoltativo). Le uova devono essere a temperatura ambiente assolutamente, adesso bastano poche ore d'inverno almeno 6. Metto nel boccale pulito e asciutto la farfalla le uova e lo zucchero (se vuoi prima lo fai a velo), monto per 15 minuti a vel 3 , risulteranno belle gonfie e spumos, a mano incorporo farina e lievito, vanillina e liquore per ultimo. Ci vuole un po' di tempo è vero ma il risultato parla chiaro. A me così piace molto, quello bimby lo trovo decisamente spugnoso.
Se provi fammi sapere com'è venuto. Chiara martedì 11 giugno 2002 - 21.45.07 **chiarimenti** quando monti le uova con lo zucchero metti la farfalla?lafarina la inserisci sempre vel.3?grazie e scusa ma domani lovoglio provare e non voglio sbagliare.ti faro' sapere il risultato. Ciao Rita 55 mercoledì 12 giugno 2002 - 22.43.01 **pan di spagna** 250 g. di fecola 100g. di burro(a temperatura ambiente) 200g. di zucchero 3 uova intere 1 bustina di vanillina 1 bustina di lievito(pane degli angeli) esecuzione: nel boccale lo zucchero e il burro 30s. v.1 aggiungere le uova una alla volta con le lame in movimento v. 1 aggiungere la fecola la vaniglina il lievito 30 s. v.3 mettere il composto in una tortiera del diametro di 26 cm. imburrata e passata con il pane grattuggiato o farina infornare per 20 30 m. 180° . io l'ho fatta è buonissima l'ho usata come base per una torta di frutta sopra ho messo la crema di limone le fragole e la gelatina di miele. ciao annamaria

PAN DOLCE

500 gr di farina, 200 gr di latte (l'originale cita 100 di latte e 100 di panna fresca), 15 gr lievito di birra, 1 uovo e 1 tuorlo, 50 gr di burro morbido, 2 cucchiai di zucchero, 100 gr di uvetta, pizz. sale.
Sciogliere il lievito nel latte tiepido 5" vel 5, con lame in movimento a vel 6 aggiungere circa 150- 160 gr di fara per ottenere un panetto morbido, controllare dal foro. Lasciar lievitare per ca 30' (dovrà essere cresciuta del doppio). aggiungere il resto della farina , 1 uovo, il burro, lo zucchero, il sale e il latte (o panna). Vel 6 per 20" e 1,30 di spiga. Lasciare sempre nel boccale a lievitare ca 2h (sempre il doppio).
Nel frattempo lasciar ammorbidire l'uvetta nell'acqua. Allargare la pasta con le mani fino ad uno spessore di un dito, cospargere l'uvetta e arrotolare l'impasto da sistemare in uno stampo da pancarrè leggermente unto d'olio o burro, lasciar riposare cora 30'. Mettere in forno freddo a 200° (ventilato), per 10' poi abbassare a 170° e proseguire per 30'. A dimenticavo spennellare prima la superficie con il tuorlo leggermente sbattuto con acqua! E' buono a colazione è stato divorato! Chiara martedì 18 dicembre 2001 - 22.54.27

PANDORO BIMBY

12 ore
ingredienti:
200 gr. farina 00 .100 gr. di fecola 150 gr. di zucchero 3 tuorli + 2 uova intere 50 gr. di acqua 200 gr. di burro morbido 1 fiala di aroma di limone 1 cubetto di lievito di birra 1 pizzico di sale 1 bustina di vanillina 1 stampo da 1 kilo pandoro
esecuzione:
inserire nel boccale il burro morbido : 3 minuti 40°vel 4
aggiungere acqua e lievito : 20 sec. vel 4
unire uova e zucchero+ vanillina +aroma di limone + sale : 2 minuti vel.4 fino ad ottenere un composto omogeneo
inserire ora nel boccale con lame in movimento vel. 4: la farina 30 sec. vel. 4
fermare l'apparecchio e lasciare lievitare l'impasto nel boccale fino a che non raggiunga il coperchio
sgonfiate la lievitazione : 30 sec. vel 4
versate il composto in uno stampo da pandoro imburrato e infarinato coprirlo e lasciarlo lievitare fino al bordo
cuocerte in forno caldo a 220°per 10 minuti e a 180°per 25 minuti circa(dipende dal forno)
sformarlo tiepido e ricoprirlo di zucchero vanigliato
usare il forno tradizionale
per una migliore riuscita porre nel forno durante la cottura un tegame con acqua
annamaria oliviergiovedì 25 dicembre 2003 - 19.21.03

PAN MEINI E CIAMBELLA

150 gr farina gialla fioretto, 150 gr farina bianca, 150 gr burro sciolto, 2 uova, 1 pizzico sale, 1 bustina lievito, mezza bustina di vanillina e la scorza di mezzo limone (facoltativo).
Miscelare il tutto e se necessario aggiungere un poco di latte, l'impasto non deve essere troppo duro, si devono far fuori i biscotti con un cucchiaino su carta forno. 180° per 10-15 min e occhio alla doratura.
Ciambella meina
Se non avete voglia di fare i biscotti (può capitare) mettete l'impasto in uno stampo a ciambella e infilateci qualche mandorla o nocciola e cuocete per almeno 20-25 min a occhio.

PANNOCIATO:

pane tipico della stagione autunnale
una dose di impasto base del pane aggiungere 10 noci sgusciate50 g di parmigiano grattugiato10 g di sale in più10 g di pepe
impastare per 1 min a v. spiga mettere l' impasto in una teglia unta di olio lasciare lievitare per 2 ore aggiungere sopra dei dadini di formaggio pecorino ,altre noci e condire con un filo d' olio mettere in forno per30 min. a 180 gradi buon appetito nica

PANE

IL PANE DI FRANCESCO

Pane Bianco: 700 gr farinaPane Integrale: 500 gr farina + 200 gr farina integrale Pane di polenta *: 660 gr farina + 50-60 gr polenta1 dado di lievito1 cucchiaino di zucchero20 gr di sale30 gr di olio d'oliva390 gr di acqua
Inserire nel boccale acqua, olio, lievito e zucchero: 30 secondi vel.6.Inserire la farina (a seconda del pane prescelto) ed il sale:1 min. a vel. 6 e poi 2 min. a vel. spiga. Lasciare lievitare nel boccale x 40 min. - 1 ora Lavorare l'impasto per 2 min. a vel. spiga (questa

seconda spigata non c’è in nessun'altra ricetta, ma vi assicuro che la sgonfia in maniera perfetta)Creare i panini, far lievitare 3 ore sotto a un canovaccio infornare in forno ben caldo ventilato a temperatura 180°C.*Per il pane di polenta, finito di dare la forma al pane, spolverarne di polenta la superficie.prova questa ricetta che non è mia ma l'ho trovata in un altro sito

PANE alla Birra

PANE ALLA BIRRA 2, LA VENDETTA
450 gr di farina mista tra Manitoba e 00, 150 ml di birra temperatura ambiente, 20 gr di lievito di birra, 100 ml di acqua, sale, semi di sesamo.
Mettere nel boccale l’acqua tiepida, il lievito sbriciolato e 1 cucchiaino di zucchero, 15 sec vel 2/3. Dopo qualche minuto, aggiungere le farine e la birra, mescolare vel graduale da 1 a 6 per 40 secondi, aggiungendo durante l’impasto il sale. Impastare 45 sec vel Spiga e trasferire in una ciotola infarinata dando forma rotonda. Mettere a lievitare in forno preriscaldato a 40-50 gradi, non di più, per 45 minuti. Imburrare uno stampo da Plum cake, sgonfiare l’impasto lievitato e metterlo nello stampo, modellando uniformemente. Incidere con tagli trasversali e lasciar lievitare nel forno ormai intiepidito per altri 40 minuti. Spennellare con uovo e cospargere con semi di sesamo e sale grosso. Cuocere a 200° per 20-25 minuti.

Pane Alla Carota

Ingredienti:
500 Gr. Di Farina 00 30 Gr. Di Lievito Di Birra 40 Gr. Di Burro 5 Gr. Di Zucchero 125 Gr. Di Latte Fresco 125 Gr, Di Succo Di Carota 200 Gr. Di Carote Grattugiate 50 Gr. Di Semi Di Sesamo 5 Gr. Di Sale Esecuzione; Versare Nel Boccale Latte , Lievito , Zucchero, Burro 5 Sec. Vel 5 Aggiungere , Il Sale La Farina , Succo Di Carota , Carote Grattugiate , Semi Di Sesamo 50 Sec. Vel 6 + 1 Minuto A Spiga Fare Lievitare L’impasto Formare Dei Panini E Cuocere In Forno Caldo 180° 30 Minuti

PANE ALLA ZUCCA

Ne approfitto per rettificare la cottura. Quella indicata nella precedente ricetta va bene se si formano 2 filoncini. Per i panini, cuocere da forno spento con i panini dentro, impostare su 150° e far cuocere per 18 minuti. Portare poi a 200° per 10 minuti circa. Devono restare morbidosi.ù

PANE ALLA ZUCCA (MIO)

INGR. 500 gr di farina Manitoba e 00 miscelate, 1 cubetto di lievito di birra, 150 gr di zucca lessata a dadini, 40 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente, 200 gr di acqua tiepida, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, semi di sesamo a piacere.

PREPARAZ. Inserire nel boccale acqua, lievito sbriciolato e zucchero, 20 sec vel 4. Aggiungere poi 100 gr di zucca e tritarla, 15 sec vel da 1 a 7. Eventualmente, raccogliere con la spatola e ripetere per pochi secondi. Aggiungere poi la farina, il burro, il sale e miscelare il tutto gradualmente fino a formare 1 palla, 25 sec vel da 1 a 6. Inserire la restante zucca a dadini e azionare la velocità spiga per circa 40 secondi. Versare l'impasto su un piano leggermente infarinato e formare delle palline grandi come palline da tennis. Porle su una placca da forno ben distanziate e inciderle a croce con 1 coltello. Lasciar lievitare per circa 1 ora e 30 e cuocere in forno a 200° per 30-35 minuti.

PANE ALL'OLIO

Ingr. 250 gr di farina 00, 250 gr di Manitoba (direi che anche tutta farina 00 va bene), 100 ml di olio extravergine, 200 gr di acqua tiepida (35-40°), 1 cubetto di lievito di birra, un cucchiaino di zucchero, poco sale.

Inserire nel boccale l'acqua, lo zucchero e il lievito sbriciolato, 25 sec vel 2. Aggiungere la farina e l'olio, impastare aumentando gradualmente la velocità da 1 a 4 per 45 secondi. Aggiungere il sale e impastare 1 min vel Spiga. Tirare fuori l'impasto, appallottolarlo e metterlo in una ciotola con 2 cucchiai di olio, roteare l'impasto per ungerlo leggermente ma uniformemente. Coprire con pellicola e mettere a lievitare per 45 minuti a circa 30° (forno leggerissimamente preriscaldato). Riprendere l'impasto, porlo su un piano infarinato e lavorarlo. Potete fare delle conchiglie, lavorando a salamino un po' di pasta e poi avvolgendola su se stessa; oppure delle piccole trecce unendo 2 salamini e intrecciandoli, per poi richiuderli all'altra estremità. Otterrete circa 10 panini. Porli ben distanziati su una placca con carta forno, pennellare con un'emulsione di 2 cucchiai di olio e 3 di acqua, aggiungere a piacere semi di sesamo. Cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 200°.

PANE ALL'OLIO

250gr farina00 250gr farina manitoba 100gr olio extra vergine 200 acqua tiepida 1 cubetto lievito birra un cucchiaino di zucchero poco sale

Inserire nel boccale l'acqua,lo zucchero e illievito 25 sec.vel 2 Aggiungere la farina l'olio impastare da vel.1 a vel.4. aggiungere il sale 1 min.spiga.Mettere l'impasto in una ciotola con 2cucchiai d'olio e roteare l'impasto per ungerlo uniformemente lasciare lievitare Riprendere l'impasto dare le forme desiderate e laasciare lievitare pennellarli con una emulsione di acqua e olio infornare a 200 gradi per 20 min.

PANE ARANCIONE

Questa ricetta non l'ho inventata io, ma l'ho trovata e adattata al Bimby.
E' molto buono!
Pane arancione
600 g di farina bianca150 g di polpa di zucca2 dl di latte1 lievito di birra50 g di burrosale
Lessate la zucca nel Varoma per 20/30 minuti e schiacciatela con la forchetta. Sciogliete il lievito nel latte caldo, 30 sec. vel. 3, incorporate metà della farina. Aggiungete la zucca e impastate, 20 sec. vel. 6. Unite la farina rimasta, il burro e il sale (un po' più di 10 g), 40 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga.Se l'impasto dovesse risultare troppo lento si potrà indurire con un altro po' di farina.Lasciate lievitare in un luogo protetto dall'aria (ad es. il forno chiuso) per circa un'ora. Confezionate degli sfilatini del diametro di circa 4 cm e lasciate riposare per altri 30 minuti. Cuocete per 40 minuti in forno pre-riscaldato a 160° (magari mettendo una scodella di acqua sul fondo del forno per non indurire il pane), fino a quando il pane non avrà un bel colore arancio dorato Lucia R. giovedì 13 novembre 2003 - 13.13.39

PANE BIANCO SENZA GLUTINE

PANE BIANCO SENZA GLUTINEIngredienti:200 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 150 gr. di latte, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito di birra fresco*, 1 cucchiaino di zucchero, 150 gr. di acqua.Esecuzione:Sciogliere nel misurino il lievito con lo zucchero ed un po' di acqua e tenere da parte. Versare nel boccale le farine, l'olio, il latte, la rimanente acqua e per ultimo il lievito sciolto quindi impastare: 30 sec. vel. 5-6 e 1 min. vel. Spiga.Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola, coperto ed in un luogo caldo, quando avrà raddoppiato il volume, dare la forma desiderata Cuocere in forno caldo ventilato a 180° per circa 30 min. oppure a in forno tradizionale 200°.Si consiglia di mettere sul fondo del forno una vaschetta termoresistente colma d'acqua.* lieviti consigliati (in tavoletta da 25 gr): Lievital, Zeus, L'hindorelle.
Occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.16.54

PANE CON FRUTTA SECCA

procedete con la ricetta base del pane, alla fine impastateci assieme tutta la frutta secca avanzata dalle feste (fichi, mandorle, pinoli, uvetta e chi + ne ha ne metta, magari "bagnati" con un po di miele) non male, da provare!

PANE DELLA MEZZ'ORA

Ingredienti:
500 g di farina di forza 130 g di acqua 1 cucchiaio e mezzo di acqua 25 g di lievito 130 g di latte 20 g di burro 1 cucchiaio bel colmo di zucchero 2 cucchiaini rasi di sale
Nel misurino sciogliere il lievito col cucchiaio e mezzo di acqua e lo zucchero, intando inserire nel boccale li latte col burro, il sale e l'acqua: vel 5 per 20". Aggiungere un terzo della farina e impastare a vel 4-5 per 10", aggiungere il lievito del misurino e mescolare ancora pochi secondi poi aggiungere tutta la restante farina, impastare a vel 6 per 30" poi 2' di spiga.
Sul tavolo leggermente infarinato formare due palle dall'impasto e schiacciatele con le mani (o il matterello) fino a farle diventare due ovali, raddoppiateli e arrotolateli con il pollice, fino ad avere due corti filoni. Disponeteli a falda sotto sulla placca del forno con carta forno (o ben infarinata), riponete nel forno freddo. Accendete il forno a 200° per 1 minuto, poi spegnetelo e lasciate riposare per 30 minuti. Senza aprire lo sportello accendete ancora a 200° (se il forno è ventilato dopo 7-8 minuti abbassate a 170° e proseguite la cottura per un totale di 45 minuti) e cuocete per 45' circa. Se prende troppo colore coprite le pagnotte con carta stagnola o carta forno.
Ricordo che il bimby impasta fino a 700 g di farina quindi se volete più pane basterà fare il calcolo delle proporzioni.
Le Simili consigliano: se vi sembra troppo dolce potete mettere meno zucchero ma non scendete sotto al cucchiaio (la loro dose prevede 800 g di farina) perché lo zucchero da forza al lievito.

PANE DI FARRO E SEGALE

INGR. 60 gr di farro, 480 gr di farina bianca (mista Manitoba e 0), 60 gr di fiocchi di segale, 300 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di malto, un cucchiaio di olio, sale.
Mettere nel boccale il farro e ridurlo in farina, mandando il Bimby per 3-4 volte a vel 8-9 per 15 secondi. Mettere da parte. Inserire il lievito sbriciolato, l'acqua e il malto, 20 sec vel 3. Aggiungere la farina, l'olio, il farro e iniziare ad impastare, vel da 1 a 5. Aggiungere dal foro i fiocchi di segale e il sale, 30 sec vel 5. Impastare poi a Spiga per 40 sec. Mettere a lievitare in una ciotola, ungendo la 'palla' di impasto, coprendo con un canovaccio, in forno leggermente intiepidito (40 gradi). Dopo un'ora, sgonfiare l'impasto e formare due o tre filoncini. Lasciar lievitare su placca da forno. Cuocere per 20 minuti a 150 gradi (partendo da forno spento con il pane dentro), poi 10 minuti a 200 e terminare con 10 minuti a 220.
La cottura dipende dal formato. Oggi che ne ho fatto dei panini (creando un fiore, come detto nel forum generale) ho cotto 20 minuti a 200° poi 8 minuti alzando a 220°.

IL PANE DI ZARINA

Come promesso, copio la ricetta del pane di ZARINA. Secondo me e secondo tutti quelli che lo hanno provato è un ottimo pane leggero in quanto assolutamente senza grassi e senza latte (senza nulla togliere alle leccorniose preparazioni di pane un po' condito o arricchito!!!!!!) Un consoiglio: lasciatelo lievitare in luogo caldo ma non troppo, e lasciatelo lievitare a lungo.

PANE (ZARINA)

320 g. di acqua, 250 farina di grano duro e 250 farina 0, un panetto di lievito di birra, 10 g. di zucchero e 10 di sale.

Inserisci acqua lievito e zucchero 5 sec vel 4, poi farina e sale 50 sec. vel 6 e un minuto spiga. Fai lievitare per circa un'ora - un'ora e mezzo, sgonfia l'impasto, fai i panini, infarinali e mettili in una teglia antiaderente unta con pochissimo olio, se vuoi puoi bagnare la superficie e poggiarci sopra dei semi di sesamo, come si usa qui a Palermo, lascia lievitare per un'altra ora e mezzo, preriscalda il forno a 220° inforna per 20/30 minuti a secondo la dimensione dei panini, fino a quando sono ben dorati. Se vuoi puoi surgelarlo, come ho fatto ieri io e, al momento di metterlo a tavola lo metti 10 minuti in forno ancora surgelato tirno come nuovo. Un altro consiglio, se non lo vuoi croccante puoi inserire una ciotola con acqua nella parte bassa del forno.

daniela giovedì 26 febbraio 2004 - 19.17.18

PANE DI ZARINA

Scusate se mi permetto di dire la mia, io faccio lo stesso pane, quasi sempre aggiungo anche la farina di manitoba, ma ritengo sia sufficiente 1/2 panetto di lievito, lievita benissimo ugualmente ed in piu' si sente meno il sapore di lievito che a mio avviso è un pò disgustoso!!!! Marzia martedì 2 marzo 2004 - 17.33.25

Giusto! Chiara mercoledì 3 marzo 2004 - 15.40.37

PANE FRANCESE IMBOTTITO

QUESTA RICETTA E' DI HEMERITA

Nel boccale:40 g di olio,300 g di acqua, 1 cub. di lievito-30 sec., vel. 6, 40°. Unire 600 g di farina,10 g sale-30 sec vel.7, 1 minuto vel. spiga. Togliere dal boccale,formare panetto e far lievitare 30/40 minuti. Sgonfiare l'impasto e formare tre "pagnottelle",seconda lievitazione per 30/40 minuti.A lievitazione avvenuta stendere ognuna delle tre pagnottelle dandogli forma ovoidale e farcire con fettine di salame o pancetta o prosciutto,pezzetti di olive nere,filetti crudi di peperone rosso,qualche pezzetto di peperoncino piccante.Formare dei filoncini, chiuderli "pizzicando" l'impasto e rivoltare la chiusura in modo che vada sotto.Far lievitare per la terza volta 30/40 m.Prima di infornare incidere i tre filoni con 3 tacche e spennellarli con uovo diluito in poco latte.Cuocere x 25 m. a 200°.E' una ricetta che ho (Hemerita ha...)avuto da una venditrice di Nicotera,sembra un procedimento lungo ma assicuro che il risultato è veramente degno di un consumato fornaio!

PANE SENZA GLUTINE

PANE BIANCO:200gr.farina mix B Schar;100gr.farina Bi-Aglut;120grfarina Nutricia;150gr.latte;30gr.olio d'oliva;1 cubetto lievito di birra fresco;1 cucchiaino di zucchero;150gr.acqua.Sciogliere il lievito con lo zucchero e un po' d'acqua nel misurino e tenerlo da parte.Versare nel boccale le farine,l'olio,il latte,la rimanente acqua e per ultimo il lievito sciolto.impastare:30 sec.vel.5-6,e 1 min.vel.Spiga.Mettere L'impasto a lievitare in una ciotola,coperto in un luogo caldo,quando avra' raddoppiato il volume dare la forma desiderata.Cuocere in forno caldo a 180°x 30 min circa(forno ventilato)200°x forno normale.Si consiglia di mettere dentro il forno una ciotola colma d'acqua.

PANE SENZA GLUTINE

Ingredienti:
14 gr. lievito consentito, 200 g. farina Shar mix B, 150 gr. farina Bi-Aglut, 1 cucchiaino di zucchero, sale q.b., 150 g. acqua, 150 g. latte, 2 cucchiai olio.
Descrizione:
Inserire nel boccale acqua, latte, zucchero e lievito : 7 min. 40° vel.1. Lasciare riposare per 3 min. Aggiungere farina, sale e olio : 30 sec. vel.4 e 1 min. vel. spiga. Con la spatola togliete l'impasto, poi, con le mani unte d'olio formate dei piccoli panini della forma desiderata, incideteli sopra con un coltello facendo una croce. Disponeteli su una teglia da forno precedentemente foderata con carta forno e infornate con un pentolino colmo d'acqua (per mantenere l'umidita'). Lasciate lievitare per 1/2 ora a 50° e cuocete per 1/2 ora a circa 180°.

PANE ZOPF

600 gr. farina 150 gr. latte tiepido, 150 gr. panna, succo di 1/2 limone, 110 gr. burro morbido, 30 gr. lievito, 2 uova, 15 gr. sale.
Unire alla panna il succo di 1/2 limone, mescolare e lasciare riposare 5 minuti: + latte e lievito: 20 sec. vel. 6; + farina, 1 uovo, burro, sale: 50 sec. vel. 6 e 3 min. Spiga.
Far riposare 1ora in una ciotola coperta. Dividere l'impasto in 3 cilindri di egual peso e formare con questi una treccia. Appoggiare su una teglia da forno ricoperta di carta forno e coprire la treccia unta d'olio. Lasciar riposare per 50 min. circa. Spennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato 180° per 30/40min.

PANETTONE GASTRONOMICO

Ingredienti: 530 gr. farina, 1 patata lessa (200 gr.)9, 1 uovo, 80 gr. acqua, 80 gr. latte, 70 gr. olio, 1 cubetto lievito di birra, ½ cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale fino.
Mettere nel boccale acqua, latte e lievito. 20 sec. vel.5.
Aggiungere l'olio, la patata, l'uovo il sale e lo zucchero: 30 sec. vel.7.
Mettere la farina: 40 sec. vel.5-6 spatolando e poi 40 sec. vel.Spiga.
Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare per 1 ora ben coperto.
Sgonfiarlo poi con il palmo della mano.
Imburrare ed infarinare uno stampo di carta oppure da soufflè, sistemarvi l'impasto e lasciarlo lievitare ancora per mezz'ora.
Cuocere poi in forno caldo a 180°-200° per circa 40 minuti. Con forno ventilato diminuire leggermente i gradi.
Tagliarlo quando è freddo con l'affettatrice in senso orizzontale.
Dovrebbero uscite 16 fette (quindi 8 strati). Non fatene di piu' altrimenti gli strati restano troppo sottili. Farcire con :

PANETTONE GENOVESE

250 gr. Farina bianca, 80 gr. Zucchero, 100 gr. Burro morbido, 1 uovo, 100 gr. Uvetta, 10 gr. Semi finocchio, 20 gr. Pinoli, 20 gr. Acqua fiori di arancio, 20 gr. Canditi, 5 gr. Bicarbonato.
Inserire nel boccale farina, zucchero, uova, bicarbonato, acqua fiori d'arancio e burro. 1 min. vel.6 e 1 min. spiga.
Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. Spiga tutti gli altri ingredienti: 30 sec. Vel. Spiga.
Dare la forma di una cupola e disporre il panettone sulla placca del forno rivestita con carta forno.
Incidere sulla sommità dei panettoni una croce e cuocerlo in forno preriscaldato a 160/180° per 45 minuti circa.
Il panettone si conserva per parecchi giorni avvolto in pellicola trasparente.
Maria bg 11 dicembre 2003

PANETTONE GENOVESE

Panettone genovese con bimby
Dose per 4 panettoni:
15 minuti + cottura
1 kilo di farina 350 gr. di zucchero 250 gr. di burro temperatura ambiente 2 uova intere + 2 rossi 50 gr. di latte 500 gr di uvetta 100 gr di pinoli 100 gr. di cedro 20 gr. di semi di finocchio 2 bustine di lievito bertolini 50 gr. di marsala 1 arancio spremuto 1 pizzico di sale
esecuzione:
mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida lavarla e asciugarla bene
setacciare la farina con le due bustine di lievito in una ciotola : dividerla in due parti(500 gr.)
versare nel boccale ed impastare 1 minuto a vel 6 + 1 minuto a vel. spiga
500 gr. di farina , 175gr. di zucchero 125 gr. di burro 1 uovo intero +1 rosso 25 gr, di latte il succo di metà arancio 1 pizzico di sale 25 gr. di marsala
fare la stessa cosa con i restanti 500 gr. di farina
mettere insieme i 2 impasti in un unico impasto e nel piano di lavoro infarinato tirare con il matterello un foglio rettangolare .
distribuire sopra alla pasta allargata :uvetta,pinoli, cedro. Semi di finocchio
ricomporre la pasta tipo un salame :dividerla in 4 parti con un coltello
formare 4 panettoncini incidere sulla sommità dei panettoni un triangolo
foderare con carta da forno la leccarda
ai 4 lati disporre i panettoncini cuocere a forno caldo (convenzione) 180° x 60 minuti
i panettoni si conservano per parecchio tempo se avvolti in carta trasparente e chiusi
annamaria olivieri giovedì 25 dicembre 2003 - 19.19.25
panettone genovese
cara Annamaria,
anche io ho fatto il panettone usando la ricetta che mi ha mandato Daniela presa dalla cucina regionale, devo dire che è stato un sucessone, ma è un pò diversa dalla tua ricetta, dato che sono di Genova, ti preciso che qui si usa l'acqua di fiori d'arancio e non il marsala
ad ogni modo proverò anche la tua poi ti saprò dire
auguroni gianna gianna lunedì 5 gennaio 2004 - 9.21.01

PANINI ALLA FRANCESE (DANY)

Ingredienti: 3 misurini di latte, 1 lievito di birra, 1 misurino di olio di semi, 20 gr. di zucchero, 10 gr. di sale, 500 gr. di farina Procedimento:Inserire nel boccale olio,latte, zucchero, lievito: 40°- Vel.1- 40 sec. Versare la farina e il sale Vel.5- 20 Sec. poi Vel. Spiga- 2 Min. Mettere in un recipiente ed aspettare che l'impasto sia completamente lievitato (un trucchetto per capire quando la lievitazione è completa: porre una pallina dell'impasto in un bicchiere d'acqua ed aspettare che venga a galla) Stendere l'impasto lentamente, senza lavorarlo, dello spessore di un dito e poi tagliarlo col misurino Bimby. Ciò che rimane va ridisteso e ritagliato ancora fino alla fine dell'impasto. Questi dischetti vano sistemati sulla placca del forno ricoperta di carta-forno e lasciati lievitare nuovamente (riusare il trucco della pallina nel bicchiere). Quando sono pronti, spennellare i panini con rosso d'uovo sbattuto con 3 cucchiai di latte e infornarli nel forno preriscaldato a 200° per 20 Minuti c.a.

PANINI AL LATTE

Panini al latte – stefy
Tempi: 170 circa
Ingredienti: 500 g. di farina, 250 g. di latte, 50 g. di olio di semi, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 cibetto di lievito di birra
Procedimento:

Inserire nel boccale latte, olio, uovo, sale, zucchero e lievito 10 sec. vel. 4. aggiungere la farina e lavorare spatolando 10 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. spiga (se l' impasto risultasse morbido, aggiungere un pò di farina). lasciar lievitare l' impasto all' interno del boccale per circa un' ora, dopodichè formare delle palline non troppo grandi, ma neanche troppo piccole, tipo polpette, sistemarle nelle teglie e lasciar ancora lievitare fino al raddoppio del volume, prima di infornare, volendo spennellare la superficie con l' olio e cuocere a 200 per 15/20 min. circa. con una dose ne escono più o meno una trentina. (la ricetta l' ho ricopiata dal vecchio forum)
PS: secondo me un pizzico di sale non basta... il risultato era un pochino insipido. Io la prossima volta li faccio mettendoci due bei pizzichi di sale maria martedì 19 febbraio 2002 - 10.22.16 **grazie**

PANINI AL LATTE

500 gr. di farina40 gr. di olio 250 gr. di latte 10 gr. sale1 cubetto di lievito di birra da 25 gr. esecuzione;
inserire nel boccale tutti gli indredienti 30” vel 6 + 1 minuto a spiga
lasciare l’impasto x 1 ora a lievitare nel boccale lavorarlo di nuovo vel. 6/7 spatolando x sgonfiarlo mettere la carta forno sopra alla lastra del forno dare alla pasta la forma desiderata :piccoli panini rotondi o intreciati oppure bananine coprire con un canovaccio pulito e un panno lasciare ancora a lievitare minimo 30 minutiquando sono radoppiati di volume cuocere a forno preriscaldato 200° dai 15 ai 20 minutimettere in una cesta coperti e lasciare riposare fino a raffredamento
annamaria olivieri mercoledì 10 dicembre 2003 - 20.29.43

PANINI AL LATTE 2

500 gr. di farina 40 gr. di olio 250 gr. di latte 10 gr. sale 1 cubetto di lievito di birra da 25 gr. esecuzione; inserire nel boccale tutti gli indredienti 30” vel 6 + 1 minuto a spiga lasciare l’impasto x 1 ora a lievitare nel boccale lavorarlo di nuovo vel. 6/7 spatolando x sgonfiarlo mettere la carta forno sopra alla lastra del forno dare alla pasta la forma desiderata :piccoli panini rotondi o intreciati oppure bananine
coprire con un canovaccio pulito e un panno lasciare ancora a lievitare minimo 30 minuti quando sono radoppiati di volume cuocere a forno preriscaldato 200° dai 15 ai 20 minuti mettere in una cesta coperti e l asciare riposare fino a raffredamento annamaria olivieri mercoledì 10 dicembre 2003 - 20.29.04

PANINI ALLA FRANCESE MODIFICATI

ANCHE QUESTA RICETTA NON E' MIA MA DI "KIARA"
3mis. latte-1lievito di birra-1 mis. olio di semi-20gr zucchero-10gr sale-200gr farina integrale-100gr crusca-100gr farina tipo "0"-100gr farina tipo"oo"
NEL BOCCALE:olio latte zucchero lievito:40° 40 sec vel.1 Farina sale vel 5 20 sec + 2 min. vel spiga. Lasciare lievitare-stendere l impasto (non troppo sottile) attendere ancora 1 ora e metterli in forno preriscaldato per circa 20 min.

PANINI SEMIDOLCI (SIMILI)

Panini semidolci delle Simili versione bimby
Ingredienti
Lievitino:
170 g di farina di forza
80 g di acqua 38 g di lievito di birra
Impastare a vel 5-6 per 30” poi a spiga per 1’
Togliere dal boccale e mettere a lievitare in una ciotola fino al raddoppio (nel forno schiuso ma spento).
Impasto:

340 g di farina di forza
130 g di acqua
80 g di burro
20 g di strutto (o tutto burro o metà burro e metà olio o tutto olio aumentando un poco)
50g di zucchero
8 g di sale (un cucchiaino colmo)
Inserire acqua, burro e...(ciò che avrete scelto) zucchero nel boccale e mescolare pochi sec a vel 4-5, la farina e in alto il sale, impastare a vel 6 per 30-40 sec e mentre gira inserite pezzetti di lievitino che staccherete con le mai. Impastare a spiga 2-3 minuti, controllate dal foro che l'impasto giri bene ed abbia incorporato i pezzi di lievitino sennò fermate e prendete l'impasto con le mani e giratelo a testa in giù in pratica la parte che non era a contatto con le lame in giù e impastate ancora un po'a spiga.
Versate l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e formate una palla , posatevi sopra una ciotola (si chiama copertura a campana) e lasciar lievitare 50-60 minuti.
Sollevate la ciotola e senza impastare ma solo arrotolare con il pollice (lo fa vedere spesso anche Anna Moroni alla prova del cuoco come si fa, qui nel libro ci sono le foto mi è difficile spiegarlo a parole, comunque è importante schiacciare delicatamente l'impasto senza impastare per non interrompere la lievitazine)e formare un rotolo che taglierete in pezzetti con i quali fomerete delle palline ben tese e dense arrotolandole sul tagliere sotto al palmo della mano. Per ottenere un buon risultato procedete come segue (cito il testo): schiacciate energicamente la pasta arrotolandola senza spostarla e allentate la pressione mano a mano che sentite la palla formarsi. La pallina deve essere ben liscia nella parte superiore (quella per intenderci che è stata a contatto diretto con la vostra mano) con un buchino in quella inferiore.
Non è facile ve lo assicuro, ma otterrete un buon risultato anche prendendo i vostri pezzi di pasta inarcandoli per fare una superficie bel tesa e sotto schiacciate i lembi tra di loro . (suggerimento mio).
Disporre le palline ottenuto un poco distanti tra loro sulla teglia con carta forno, pennellare con uovo sbattuto e lievitare 50-60 minuti, devono arrivare ad un volume più che doppio di quello iniziale, infornare a 210°-220° per 10-12 minuti circa. La parte superiore deve risultare ben dorata, mentre tutt'attorno debbono rimanere più chiari.
Sono stupendi per versioni sia salate che dolci. Ottimi congelati e lasciati rinvenire a temp ambiente, tornano come "nuovi".
Chiara martedì 27 gennaio 2004 - 23.01.13
farina di forza
Per farina di forza intendi la Manitoba (cioè farina ricca di glutine?) maria bg mercoledì 28 gennaio 2004 - 10.13.48

PANNA COTTA AL CAFFE'

VE LA CONSIGLIO (SE VI PIACE IL SAPORE DEL CAFFE); FA ANCHE UNA BELLA FIGURA NELLE MONOPORZIONI.AMMOLLARE IN ACQUA FREDDA 12 g di gelatina (corrisponde a una confezione della cameo o paneangeli)INSERIRE NEL BOCCALE : 500 g di panna fresca + 250 g di latte+ 150 g di zucchero+ 1 bustina di vanillina: 5' 80° vel.3. UNIRE la gelatina strizzata e 1 misurino scarso di caffè solubile : 10" vel. 4.
VERSARE in stampini monodose (vanno bene quelli di alluminio usa e getta) leggermente unti con olio di semi (si può procedere nell'operazione usando 2 dita, diligentemente lavate prima di intingerle nell'olio , con più efficacia e rapidità che col canonico pennello).
METTERE POI IN FRIGO a consolidare, cosa che richiede mezza giornata . CAPOVOLGERE GLI STAMPINI sui piatti di servizio dopo aver passato la lama di un coltello tutt'attorno.

PANNA DA CUCINA

2 misurini di latte e 4 misurini di olio di semi (possibilmente i 4 misurini versarli in un contenitore piu' capiente)
Mettere i 2 misurini di latte nel boccale e con lame in movimento a vel.8 versare l'olio quasi tutto in una volta sul coperchio e con il misurino messo a mo' di tappo in modo da far scendere lentamente l'olio (come per la maionese). Dopo 45 sec. a vel.8 avrete la vostra

panna da cucina bella e pronta. Si può fare mezza dose. La potrete utilizzare per i ravioli alla panna, per la pasta al salmone e per la pasta ai funghi.
Come dicevo nell'intervento sul Forum la mia amica l'ha fatta con un misurino soltanto di olio e due misurini di latte ed è uscita perfetta. Maria bg mercoledì 12 marzo 2003 - 22.48.38

PASSATELLI

pane secco g. 150 un pizzico di buccia di limone parmiggiano reggiano g. 150 noce moscata q.b. 1 noce di burro 3 uova intere nel boccale ,pane limone grana noce moscata 20 s. v.5 a turbo aggiungere le uova 30 s. v.4 passarli poi nel brodo un attimo annamaria olivieri sabato 13 luglio 2002 - 9.14.13 Grazie Annamaria, sei bravissima come sempre. Posso però chiederti un favore? Mi diceva anche un'altra persona che frequenta il forum che a volte non si capiscono bene i passaggi. Se puoi, spiegali un po' meglio. Qui ad esempio cosa vuoi dire alla fine del 'mescolaggio' passarli nel brodo un attimo? Cuocerli in brodo, immagino. ma un attimo in che senso? Scusa, sono un po' rapa! Bacioni domenica 14 luglio 2002 - 9.04.37

passatelli

ciao elena scusate tutti ma io metto le ricette dando tutto per scontato...in effetti non ho spiegato che bisogna passarli nel buco rotondo del passino o passaverdura e tagliarli con il coltello nella misura che uno vuole più o meno lunghi il tutto sopra una pentola di brodo mentre bolle . ecco perchè basta poco per cuocerli. è ..una pasta delicata e saporita locale. ne approfitto per chiederti come si fà andare in ciat. michele dice che basta un nome di 6 cifre ho provato ma la finestra non si apre. mi raccomando io non mi offendo quando scrivo male.... suonate il campanello.....se posso rispondo . ciao a tutti

PASTA AL LIMONE

per 4 persone :
400 grammi pasta corta 1 limone 2 foglie di salvia 30 gr burro parmigiano dado bimby 800 gr acqua sale 2 tuorli
Procedimento:
Inserire nel boccale il succo e la scorza del limone, le foglie di salvia finemente sminuzzate, 200 gr di acqua, un cucchiaino di dado bimby: 5 minuti, 100°, velocità 4 Aggiungere la restante acqua, la pasta, aggiustare di sale e cuocere a 100°, vel 1 per il tempo necessario affinchè la pasta sia cotta. Scolare la pasta, metterla in una zuppiera e mescolare bene aggiungendo il burro, i tuorli e il parmigiano in quantità a piacere. Servire ben calda

PASTA ALLA CENERE

Ingredienti: Per 4 persone: 360g fusilli, 150g olive nere snocciolate, 1dl panna da cucina, 1 mis latte, un pizzico di noce moscata, sale qb, parmigiano
Cuocere la pasta a parte. Inserire nel boccale le olive e tritarle finemente (4 sec vel Turbo). Raccogliere il trito con la spatola dalle pareti del boccale. Aggiungere latte, panna, un pizzico di sale e noce, moscata e mescolare 1 min vel 1-2. Condire la pasta con il sughetto ottenuto (a piacere diluire con un altro poco di latte) facendola saltare in padella per un paio di minuti. Servire con parmigiano grattugiato.

PASTA BIGNE'

Ingr. 250 gr. acqua; 150 gr. di farina, 100 gr. burro; 4 uova; 20 gr. zucchero; 1 cucchiaino raso di lievito da dolci; 1 cucchiaino scarso di sale.
Inserite nel boccale acqua, sale, zucchero, burro. Cuocere 10 min. 100° vel. 3. Aggiungete dal foro del coperchio la farina. Impastate 40 sec. vel. 4, fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti. Lasciate raffreddare, poi unite con lame in movimento a vel. 4 le uova (1 alla volta) e il lievito: 1 min. vel. 4. Disponete la pasta a cucchiaini su carta da forno e infornate: 15 min. 180° e 15 min. 200°. Liliana vr giovedì 21 febbraio 2002 - 21.49.06
Attenzione
NON aprite il forno prima che sia passata la mezz'ora altrimenti rischiate che si sgonfino. Che soddisfazione vederli crescere....ti senti una pasticcera! Ciao P.S. la ricetta proviene dalla rivista....

PASTA CAVATA

Per 6 p. 400 gr di farina 1patata (100 gr), 200gr di acqua, 25 gr di lievito di birra. Inserire nel boccale 100 gr di acqua e la patata a pezzi: 10 ' a 100° vel 1. Terminata la cottura aggiungere altri 100 gr di acqua e il lievito: 5" vel 4. Unire la farina, sale e impastare 1' vel 6. Versare l'impasto sulla spianatoia infarinata e formare tanti bastoncini dal diamentro di 1/2 cm. Tagliare i tronchetti lunghi 3 cm e con tre dita cavateli facendoli strisciare sulla spianatoia infarianta. Fate asciugare la pasta cavata sulla spianatoia.

PASTA CON FUNGHI, SALSICCIA E PISELLI

Questa pasta si cuoce direttamente nel boccale con il sugo. Ingredienti: 200 gr. di funghi champignon a fettine, 200 gr. di piselli surgelati, un bel pezzetto di salsiccia, 30 gr. di olio,m mezza cipolla, mezzo spcchio di aglio, prezzemolo, 400 gr. di farfalle o altro tipo di pasta, 800 gr. di acqua, un pezzetto di dado vegetale, 100 gr. di panna, 70 gr. di parmigiano

grattugiato. PROCEDIMENTO: mettere nel boccale olio, cipolla, aglio e cuocere per 5' a 100°, vel. 4, e unire poi la salsiccia: 5' vel. 1, temp. 100°. A questo punto inserire la farfalla, i funghi e cuocere per 5' vel. 1 temp. 100°, unire i piselli: 5' 100° vel. 1. Versare l'acqua (calda) con il pezzetto di dado: 8' 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle, unire la pasta e cuocere per il tempo necessario più altri 2' a vel. 1, temp. 100°. Arrivati agli ultimi 5' controllare se il tutto ha raggiunto la giusta consistenza, se troppo liquido continuare a temp. Varoma, altrimenti procedere a 100°. Unire all'ultimo la panna e il parmigiano .

PASTA DOLCE ALLA RICOTTA PER TORTE E BISCOTTI

ingredienti
300 gr farina 150 gr margarina vallè 250 gr ricotta 1 bustina di lievito marmellata di fragole per farcire mele a fettne qb
impastare farina margarina ricotta e lievito nel bimby fino ad ottenere una specie di frolla. spalmare la marmellata e disporre le fettine di mela io per fare più in fretta ho steso la pasta come fondo per una torta altrimenti si possono fare tanti biscottini chiudendoli a mo' di fagottino Cuocere a 180 per 15-20 min

PASTA E CECI

Trita a vel 5 due spicchi d'aglio gettandoli dal foro con le lame in movimento per 10". Aggiungi 50 g di olio ex.v.d'oliva, rosmarino e mezza foglia d'alloro: 3'100°vel.1. Unisci 150 g di ceci lessati precedentemente (o in scatola): 20" vel.6. Aggiungi altri 150 g di ceci, 1/2 litro d'acqua, sale e pepe :15' 100°vel.1 Unisci da 150 a 200 g di ditalini o dei maltagliati e cuoci per il tempo necessario poi versa in una zuppiera.Metti nel boccale 50 g di olio ex.v., uno spicchio d'aglio e del peperoncino :5' 100°vel.1. Unisci l'olio insaporito alla minestra e gustala calda.

PASTA E PATATE

PASTA E PATATE (x 6)Tempo di preparazione:TM21 23 min.
Ingredienti:
500 gr. di pasta corta – 1 lt di acqua – 500 gr. di patate – 90 gr. di olio di oliva – 2 cucchiaini di sale – 1 peperoncino – aglio e prezzemolo q.b. – parmigiano grattugiato a piacere. Inserire nel boccale alio, aglio e peperoncino 3 min. 100° vel. 1 – Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e il prezzemolo 5 min. 100° vel. 1. Unire l'acqua 5 min. 100° vel. 1 ed infine pasta e sale 10 min. 100° vel. 1. Servire a piacere con abbondante parmigiano grattugiato. dal libro regionale Campania

PASTA FROLLA

500gr. di farina 00 2 misurini bimy scarsi di vino bianco secco 150 gr. di zucchero 1 tuorlo 3 bustine di vanillina 125 gr. di margarina foglia d'oro a temperatura ambiente 150 gr. di zucchero 10 sec. con 3 bustine di vanillina a vel. turbo aggiungere la margarina 10 sec. vel. 1 poi la farina setacciata 1 tuorlo 2 misurini scarsi di vino bianco secco impastare a vel 4 5 6 per 60 sec. quando ha fatto la palla togliere dal boccale amalgamare un attimo a mano metterla in un contenitore ermetico bagnato da acqua calda ma non asciugato lasciare riposare per almeno una ora si tira con facilità è molto profumata e buona io la uso per fare qualsiasi tipo di crostata e per lo strudel ottima

PASTA FROLLA CON MIELE

350 g farina, 100 g burro, 1 uovo, 100 g zucchero, 2 cucchiai acqua, 1 cucchiaino bicarbonato, 2 cucchiaini miele.
Descrizione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 30 secondi vel. 6. Non è necessario farla riposare in frigo.
Questa ricetta ha ricevuto i complimenti del team Bimby.

PASTA FROLLA

500gr. di farina 00 2 misurini bimy scarsi di vino bianco secco 150 gr. di zucchero 1 tuorlo 3 bustine di vanillina 125 gr. di margarina foglia d'oro a temperatura ambiente 150 gr. di zucchero 10 sec. con 3 bustine di vanillina a vel. turbo aggiungere la margarina 10 sec. vel. 1 poi la farina setacciata 1 tuorlo 2 misurini scarsi di vino bianco secco impastare a vel 4 5 6 per 60 sec. quando ha fatto la palla togliere dal boccale amalgamare un attimo a mano metterla in un contenitore ermetico bagnato da acqua calda ma non asciugato lasciare riposare per almeno una ora si tira con facilità è molto profumata e buona io la uso per fare qualsiasi tipo di crostata e per lo strudel
OTTIMA
annamaria olivieri sabato 22 marzo 2003 - 16.03.22

PASTA FROLLA ALL'OLIO

ingredienti:
280 gr. di farina; 110 gr. di zucchero; 100 gr. di olio extra vergine di oliva; 1 uovo intero più un tuorlo; 2 cucchiai di acqua fredda.
Procedimento: versare tutti gli ingredienti. Impastare molto bene fino ad ottenere un impasto compatto. 50 sec. Vel 6 Lasciar riposare per alcuni minuti in un luogo fresco. Questo impasto può sostituire la pasta frolla tradizionale tutte le volte che si richiede un impasto più leggero e dietetico.

PASTA MEZZA FROLLA

Pasta mezza frolla Tipo: Dessert
Tempo di Preparazione: 2 MIN
ingredienti: 400 gr farina, 150 gr burro, 100 gr zucchero, 2 uova intere, mezza bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale un pò di latte, buccia di limone
descrizione: in serire nel boccale la buccia del limone e 5o gr di zucchero, 20 sec vel turbo; aggiungere il restante zucchero, le uova, il burro, il sale, 20 sec vel 6; unire la farina e il

lievito, 30 sec vel 6/7. se risulta troppo dura aggiungere un pò di latte. prima di usarla tenerla in frigo per circa mezz'ora.

PASTA PER BEIGNETS(UTILE PER GLI CHOUX)

(dose per 8 persone)
Ingredienti
250 gr. acqua, 150 gr. farina, 100 gr. burro, 4 uova, 1 pizzico di sale
Preparazione
Inserire nel boccale acqua, sale e burro: 10 min 100° vel.3. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, la farina: 20 sec. vel.4. e continuare fino a quando l'impasto non si staccherà bene dalle pareti. Lasciare raffreddare e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, le uova: 20 sec. vel. 6. Disporre l'impasto a cucchiaini su carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. e a 200° per altri 15 min. circa.
Mara 7 mercoledì 10 aprile 2002 - 12.03.15

PASTA PER ORECCHIETTE

Per 6 p.
300 gr di farina 00, 200 gr di farina di semola,150 gr di acqua. Tutto nel boccale: 30 sec. vel 6 e 1 min. a spiga. Dividete la pasta a pezzetti di 2 cm circa di diamentro.
Lasciateli riposare, coperti con un canovaccio, per 1/2 ora. Tagliate dai cilindretti dei pezzetti di pasta we con l'indice strisciatelisulla spianatoia infarinata e rocesciateli sul dito pollice per otteneredei dischetti concavi. Fate asciugare le orecchiette ben distanti sulla spianatoia e cosparse di farina.

PASTA PER PIZZA

ingredienti:
350 gr. di farina1 cucchiaio di olio 1 cubetto di lievito di birra2 misurini di acqua tiepida2 cucchiaini di sale
esecuzione:
mettere nel boccale acqua ,olio ,e lievito 2 sec. vel 3 aggiungere farina e sale :impastare 30 sec. vel. 6 togliere l'impasto dal boccale e lasciarlo lievitare per 1 ora circa
mercoledì 26 novembre 2003 - 15.26.27
Anna maria Olivieri

PIZZAAAA

prova questa variante:
220 gr. acqua tiepida 20 gr. Olio 10 gr. Zucchero 1 cubetto lievito di birra (a temp. ambiente) sciogli tutto a vel. 3-4poi 500 gr. farina15-20 gr. saleimpasti prima a 5-6 poi a spiga
Emils! 13 dicembre 2003

PASTA SENZA UOVA

Per 4 p. 200 gr di farina di semola, 100 gr di acqua, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 pizzico di sale. Nel boccale la farina. Unire dal foro con lame in movimento vel 3 acqua,olio, e sale: 40 sec. vel 5. Togliere l'impasto e farlo riposare 15 min. avvolto in un canovaccio.Nota: questa pasta si adatta bene a minestroni e sughi di pesce.

PASTA SFOGLIA

ingredienti : 150 gr. di burro tagliato a pezzetti e congelato 150 gr. di farina 00 1 pizzico di sale fine 60 gr. di acqua congelata

esecuzione: tagliamo a piccoli pezzetti il burro e mettiamolo a congelare in freezer congeliamo in freezer una bottiglia di acqua del rubinetto di quelle di plastica bisogna usare gli ingrediente congelati mettiamo farina e burro , sale nel boccale 13 sec. vel. 8 (si ottiene farina di burro) a questo punto aggiungere acqua congelata dal foro per 25 sec. a vel 3 quando ha fatto la palla è pronta si tira un rettangolo di cn. 20 per 30 mettere un foglio di carta da forno sotto e una sopra per tirare con più facilità la pasta prendendo le parti di cn 20 portarle al centro ripiegare ancora come chiudere un libro tirare ancora la pasta in un solo senso dalla parte più stretta cn 20 ripiegare come spiegato sopra farlo per 5 volte il tutto abbastanza velocemente infine tirare la pasta sottile e farcirla

la mia presentatrice ha fatto delle roselline, come stampini ha usato il coperchio del bimby sovvrapponendo 3 cerchi foderati di prosciutto cotto ha ricavato roselline e chizze cottura in forno caldo 15 minuti 170°

a ruba !!!!!!!!!!!!!!!

per fare la pasta sfoglia dolce es. riempita di nutella o marmellata aggiungere all’impasto un cucchiaio di zucchero annamaria olivieri domenica 13 aprile 2003 - 21.14.09

pasta sfoglia Annamaria avrei alcune domande: la bottiglia d'acqua serve anche per tirare la pasta o solo per aggiungere i 60 gr. di acqua ?

Ho capito perfettamente la sovrapposizione dei tre dische di pasta ma non ho capito: foderare con prosciutto. Va messo fra due strati di pasta e poi ritagliare i 3 dischi po come ?

Grazie per le spiegazioni. ciao Carmen

PASTA SFOGLIA

mettere nel boccale 200 gr. di farina con 120 gr. di acqua ed un pizzico di sale: 30 sec. vel. 4+ 1 min. vel. spiga.Togliere l'impasto e tenere da parte. Mettere nel boccale 300 gr. di margarina a pezzi del tipo duro con 100 gr. di farina per pochi sec.
spianare con il matterello il primo impasto ed al centro mettere l'impasto con la margarina e ripiegare su se stesso il primo. dare i giri piegando l'impasto come una fisarmonica. il successo della sfoglia sta proprio nelle pieghe, per il resto è più difficile spiegare che fare.
buon lavoro

PASTA SFOGLIA

Ingredienti:
200 gr.di burro congelato a pezzetti, 200 gr. di farina, 90 gr. di acqua fredda, 10 gr. di sale.
Esecuzione:Inserire nel boccale burro,farina e sale: 5 sec. vel. 5. Azionare il tasto turbo versando contemporaneamente dal foro del coperchio l'acqua fredda per 3/4 volte. Togliere l'impasto dal boccale, stendere con il matterello dando forma rettangolare e ripiegare in 3 volte sovrapponendola. Distendere per più volte a distanza di tempo ed utilizzare con le stesse modalità di quella pronta.
Occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.23.34

PASTICCIO DI CREPES E RADICCHIO

Nella speranza che nessuno prenda questa ricetta, la copincolli su un altro sito col proprio nome (scusate lo sfogo, ma quando poi viene da una con la stellina rossa...)
Provate questa ricettina, è tanto buona e delicata.
PASTICCIO DI CREPES E RADICCHIO IN SALSA MORNAY
INGR.
Per le Crepes: 4 uova, 200 gr di farina, 500 ml di latte, sale, 50 gr di burro. Per la Salsa Mornay: 900 ml di latte, 70 gr di farina, 50 gr di burro, un pizzico di cannella in polvere, sale, 100 gr di emmenthal grattugiato. Inoltre: due cespi di radicchio di chioggia, olio, sale, vino rosso, grana grattugiato. Mettere nel boccale il radicchio a pezzi e tritarlo grossolanamente, vel da 1 a 6 spatolando un paio di volte. Metterlo in padella con olio, poca cipolla, e lasciar cuocere per 15 minuti. A metà, sfumare con vino rosso e continuare finche' non è ben morbido. Nel frattempo, col Bimby preparare l'impasto per crepes. Mettere nel boccale il burro a pezzetti, 2 minuti 90 ° vel 2. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene, 20 sec. Vel 4. Travasare in una ciotola e lasciar riposare. Per la salsa Mornay, mettere nel boccale pulito tutti gli ingredienti tranne l'emmenthal. Cuocere per 9 minuti 90° vel 4. Alla fine, aggiungere il formaggio grattugiato e amalgamare bene. Fare le crepes con la pasta, avendo cura di farle abbastanza sottili e non troppo cotte. Foderare una teglia con le crepes, disporre un buono strato di Salsa Mornay a coprire, poi il radicchio e un po' di sale. Fare così 4 strati, fino ad esaurimento ingredienti. Chiudere con le crepes e distribuire la poca salsa rimasta sulla superficie. Spolverare di grana, qualche filo d'olio e cuocere in forno, coperto con alluminio, per 20 minuti a 180°. Poi altri 10 minuti scoperto per far formare la crosticina.

PASTIERA DI ELEDIGI

Ribadisco è la pastiera di Elena:
Ingredienti per la frolla: 300 gr di farina, 150 gr di strutto (io ho fatto metà strutto e metà burro), 3 tuorli, 150 gr di zucchero, qualche cucchiaio di acqua, buccia di limone.
Per il ripieno: una lattina di grano precotto, 70 gr di arancia candita, 500 gr di ricotta di mucca freschissima, 6 tuorli, 5 albumi, 160 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 2 fiale di aroma fiori di arancio.

Mettere nel boccale lo strutto (e/o burro) a pezzetti, far sciogliere 2 min vel 3. Lasciar intiepidire bene, poi aggiungere la farina, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, i tuorli e 2-3 cucchiai di acqua. Impastare vel da 1 a 5 40 secondi. Se si forma la palla, lavorare a spiga per 45 secondi. Altrimenti, versare l'impasto sbriciolato su un piano e lavorare con le mani fino a formare una palla, magari aggiungendo pochissima acqua. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora.
Versare il grano precotto in un tegame e farlo rinvenire con 30 gr di burro e 100 ml di latte, cocendo a fuoco basso per 5-10 minuti fino a che si ottiene un composto cremoso.
Dopo aver lavato e asciugato benissimo il boccale, versarvi gli albumi con un cucchiaio di zucchero a velo. Mettere la farfalla e montare a neve per 3 minuti vel. 3.
Mettere da parte gli albumi e mettere nel boccale ricotta e zucchero, 40 sec vel 3. Aggiungere l'acqua di fiori di arancio, i tuorli, la vanillina ed amalgamare bene, 30 sec vel 2-3. Aggiungere i canditi e il grano, amalgamando lentamente. Versare il tutto in una capace ciotola, poi aggiungere gli albumi a neve e mescolare lentamente. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere poco piu' di 2 terzi della pasta e foderare una tortiera dai bordi abbastanza alti, 30 cm di diametro (ce lo vuole per tutto questo impasto). Mettere il ripieno e coprire con striscioline di pasta, formando una gratella rada. Infornare e cuocere per 50 minuti a 180, poi altri 25 minuti a 160. E' buonissima anche nei giorni successivi
maria mi martedì 3 febbraio 2004 - 22.46.38

PASTIERA "MIA" ALLA VITULATINA

Questa dose è per circa 5 pastiere
Ingredienti per la sfoglia:
2 Kg di farina 600 g di zucchero 12 uova aromi millefiori e fiori d'arancio succo di 1 limone e di 1 arancia 1/2 bicchiere d'olio d'oliva 1 pizzico di sale
Ingredienti per il ripieno:
1 litro di crema pasticcera (come la fate di solito), 500 g di semola 20 uova (13 intere e 7 solo tuorli) acqua per la semola 2 litri e1/2 2 kg di zucchero (si può anche diminuire fino a 1 Kg e 1/2) fialette di millefiori e fiori d'arancio (4 pezzi)
Preparazione:
cuocere la semola nell'acqua per 10 min.farla raffreddare un pò e aggiungere lo zucchero, mescolando bene. Dopo aver fatto la crema pasticcera e averla fatta raffreddare aggiungere le fialette e riunire tutto insieme (semola e crema) mescolando bene, poi aggiungere le uova continuando a mescolare. Fare la sfoglia, foderare delle teglie imburrate ed infarinate, facendo sbordare la pasta, versare il ripieno per metà teglia e decorare con striscette di pasta tipo crostata. Infornare a 200° fino a doratura completa,quando è fredda spargere di zucchero a velo. Vi assicuro che 5 saranno poche a casa mia vanno a ruba.
Buona Pasqua a tutti. Dora giovedì 17 aprile 2003 - 15.04.38

PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti per la frolla: 300 gr di farina, 150 gr di strutto (io ho fatto metà strutto e metà burro), 3 tuorli, 150 gr di zucchero, qualche cucchiaio di acqua, buccia di limone.
Per il ripieno: una lattina di grano precotto, 70 gr di arancia candita, 500 gr di ricotta di mucca freschissima, 6 tuorli, 5 albumi, 160 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 2 fiale di aroma fiori di arancio.
Mettere nel boccale lo strutto (e/o burro) a pezzetti, far sciogliere 2 min vel 3. Lasciar intiepidire bene, poi aggiungere la farina, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, i tuorli e 2-3 cucchiai di acqua. Impastare vel da 1 a 5 40 secondi. Se si forma la palla, lavorare a spiga per 45 secondi. Altrimenti, versare l'impasto sbriciolato su un piano e lavorare con le mani fino a formare una palla, magari aggiungendo pochissima acqua. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora. Versare il grano precotto in un tegame e farlo rinvenire con 30 gr di burro e 100 ml di latte, cocendo a fuoco basso per 5-10 minuti fino a che si ottiene un composto cremoso. Dopo aver lavato e asciugato benissimo il boccale, versarvi gli albumi con un cucchiaio di zucchero a velo. Mettere la farfalla e montare a neve per 3 minuti vel. 3 Mettere da parte gli albumi e mettere nel boccale ricotta e zucchero, 40 sec vel 3. Aggiungere l'acqua di fiori di arancio, i tuorli, la vanillina ed amalgamare bene, 30 sec vel 2-3. Aggiungere i canditi e il grano, amalgamando lentamente. Versare il tutto in una capace ciotola, poi aggiungere gli albumi a neve e mescolare lentamente. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere poco piu' di 2 terzi della pasta e foderare una tortiera dai bordi abbastanza alti, 30 cm di diametro (ce lo vuole per tutto questo impasto). Mettere il ripieno e coprire con striscioline di pasta, formando una gratella rada. Infornare e cuocere per 50 minuti a 180, poi altri 25 minuti a 160. E' buonissima anche nei giorni successivi
. Elena domenica 14 aprile 2002 - 15.25.33

PASTIERA NAPOLETANA CON EBLY

Ingredienti per 6-8 p:
300 g di farina 130 g di burro 1 uovo intero e 1 tuorlo 70 g di zucchero scorza di limone grattugiata pizzico di sale facoltativo mezzo cucchiaino di lievito vanigliato
Per il ripieno:
500 g di ricotta 10 uova 200 g di Ebly 600 g di latte 500 g di zucchero mezzo cucchiaino di cannella 1 bustina di vanillina 1 fialetta di millefiori cedro e arancia candita a pezzi
Preparazione pasta frolla: inserire tutti gli ingredienti nel boccale e impastare 20 sec vel 4-5. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero fino all'uso. Nel boccale mettere il latte e il grano 15 min 90° vel1 e metterlo a raffreddare in una ciotola.
Preparazione ripieno: nel boccale mettere 250 g di zucchero 1 min a vel turbo, posizionare la farfalla e dividere le uova: i bianchi nel boccale e i rossi in una tazza, 2 min 40° vel 3, mettere da parte i bianchi montati. Senza lavare il boccale e senza togliere la farfalla, mettere glia ltri 150 g di zucchero e i rossi 2 min vel 3. Unire i due composti 10 sec vel 3. Aggiungere il grano cotto nel latte con la sua crema e mescolare qualche sec vel 3, poi la ricotta a cucchiaiate, la cannella, la vanillina, il millefiori e i canditi 15 sec vel 3.
Tirare la sfoglia molto sottile che fuoriesce dal bordo di una teglia di almeno 18 cm. Versare il contenuto del boccale e coprire con strisce di pasta di 2 cm. Chiudere bene i bordi e infornare per 45 min 180°. A cottura ultimata cospargere di zucchero a velo e lasciar riposare la pastiera per almeno una notte.
Commento mio: a me sembra che 10 uova siano esagerate visto che si parla di una teglia anche da 18 cm.... Non so chi vuole provi.
Chiara martedì 16 marzo 2004 - 16.23.39

PASTIERA RUSTICA

pastiera rustica dal libro..... il buon profumo del pane
per l'impasto: 500gr. di farina 1 cucchiaino di lievito 3 uova 150 gr. di strutto 10 gr. di sale 1 pizzico di pepe 1 misurino di latte(80 ..100 gr.)
per il ripieno: 1 scatola di grano per pastiera 50 gr. di strutto 300gr. di latte 300gr. di ricotta 4 uova 200gr. di prosciutto cotto 200gr. di ementhal mezzo cucchiaino di noce moscata 10gr. di sale 1 pizzico di pepe
es; preparare l'impasto sciogliendo per prima cosa il lievito nel latte poi versarlo nel boccale insieme a tutti gli altri ingredienti 30 sec. vel. 6 spatolando. conservare in frigo per 30 minuti mettere nel boccale 300 gr. di latte , il grano , lo strutto,la noce moscata ,il sale il pepe , e cuocere per 10 min uti 80° vel 4 versare in una ciotola grande e lasciare raffreddare poi senza lavare il boccale , mettere la farfalla aggiungere 2 uova intere 2 tuorli, la ricotta e portare il tutto per 20 sec. vel 2 togliere dal boccale e unirlo nella ciotola al grano raffreddato amalgamare delicatamente tagliare a dadini il prosciutto cotto e l'ementhal, unire al ripieno mescolando foderare una tortiera del diametro di cm. 30 imburrata e infarinata con 2 terzi dell'impasto e versare il ripieno stendere con il mattarello la pasta rimasta tagliare delle strisce e sistemarle sopra alla pastiera formando la classica rete della crostata cuocere in forno caldo per 1 ora a 180° questa pastiera va servita fredda annamaria olivieri lunedì 9 giugno 2003 - 9.45.00
si puo' usare burro o margarina al posto dello strutto? Valeria giovedì 12 giugno 2003 - 16.18.15 **burro** direi proprio di si

PENNE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 6:
150 g di gamberetti sgusciati(io uso quelli congelati) 500 g di penne rigate 100 g di burro 4 uova (2 intere e 2 tuorli) 1/4 di brodo 1/2 bicchiere di vino bianco 100 g di parmigiano gratt. Sale curry (a seconda del vostro gusto) Preparazione:
far rosolare i gamberi in una padella con un pò di burro,appena coloriti aggiungere il brodo e un pò di sale. Quando il brodo è asciutto aggiungere il vino e quando è evaporato aggiungere il curry.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e varsarla di nuovo nella pentola, aggiungere il burro rimasto,il formaggio,le uova un pò sbattute e infine i gamberetti mescolando bene il tutto su fuoco bassissimo finchè le uova si rapprendono.
Buon appetito, vi assicuro veloci e buonissime.

PENNE ALLA GOLOSA

500 gr. di penne, 350 gr. di gamberetti sgusciati, 1 spicchio di aglio, 300 gr. di piselli primavera, 1 gambo di sedano, prezzemolo, 4 foglie di basilico, 1 misurino di parmigiano, 30 gr. di cipolla o scalogno, 6 pomodorini pelati, 20 gr. di olio, 30 gr. di burro, peperoncino e sale q.b.
Tritare l'aglio, il prezzemolo, il sedano, la cipolla, il basilico e il peperoncino: 10 sec. vel. 4. Aggiungere l'olio e soffriggere per 3 min. 100° vel. 3. Dopo aver posizionato la farfalla, aggiungere i piselli e cuocere per 6 min. 100° vel. 1. Unire i gamberetti: 5 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata togliere il sugo dal boccale e, senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale e portare ad ebollizione: 10 min. 100° vel. 1. Cuocere la pasta (10 min. 100° vel. 1), scolarla e condirla con il sugo. Spolverizzare di parmigiano grattugiato e servire.

PENNE AL SUGO DI ARANCIA

Come promesso qualche tempo fa trascrivo qualche ricettina del Corso di Cucina:
1/2 kg. penne rigate, 1 spicchio aglio, menta q.b, 4 acciughe sott'olio, 3 arance, 4 cucchiai di funghi sott'olio, 20 olive nere snocciolate, 40 gr. olio di oliva, 750 gr. acqua, 1 cucchiaio scarso di sale grosso, pepe q.b. scorza di arancia a listarelle
Soffriggere nel boccale aglio, olio, menta e acciughe: 3 min. 100° vel.4. Aggiungere i funghi a pezzetti, il succo delle arance: 2 min. 100° vel. 1 Inserire la farfalla, introdurre l'acqua portarla ad ebollizione 8 min. Varoma vel. 1. Salate l'acqua e a Bimby fermo inserite le penne.Cuocete per il tempo indicato sulla confezione. Terminata la cottura dopo aver aggiunto le olive. Servite con una spolverata di scorza d'arancia.
BUONISSIMA DAVVERO, GRAZIE ALLE PRESENTATRICI DI MILANO E DINTORNI.

PENNE CON ZUCCHINE

Ingredienti
½ Misurino Di Olio 1 Scalogno 1 Spicchio Di Aglio 400 Gr. Di Zucchine ½ Misurino Di Vino Bianco 1 Cucchiaino Da Caffè Di Dado Bimby 500 Gr. Di Pennette Rigate 80 Gr. Di Parmiggiano Gratuggiato Maggiorana E Timo Basilico Q. B.
Esecuzione ;
Versare Nel Boccale L'olio , Lo Scalogno E Lo Spicchio Di Aglio 2 Minuti 90°Vel 4 Aggiungere La Zucchine , Il Vino Bianco E Il Dado Bimby 3 Minuti 100°Vel. 3 Unire 930g. Di Acqua Calda 7 Minuti 100°Vel 1 Quando L'acqua Giunge Ad Ebolizione Aggiungere La Penne Rigate :11 Minuti 100°Vel. 1 A Cottura Ultimata Lasciare Riposare Un Momento Poi Versare In Una Zuppiera , Condire Con Parmiggiano Grattugaito , Olio . Timo , Magiorana , Basilico In Foglie A Piacere

PENNETTE AGLI ASPARAGI

ingredienti:
500 gr di pennette
500 gr. di asparagi
uno scalogno
50 gr. di olio
1 cucchiaio raso di sale grosso
900 gr. di acqua
parmigiano q.b.
soffriggere lo scalogno e la parte tenera degli asparagi (dopo aver tolto e messo da parte le punte) con l'olio 3 min. 100° vel. 4. inserire la farfalla e aggiungere 900 gr. d'acqua con un cucchiaio raso di sale grosso. cuocere 8 min. a temperatura varoma e solo quando l'acqua bolle,versare la pasta e cuocere a 100° per il tempo di cottura della pasta più 3 min.
a fine cottura aggiungere il parmigiano e volendo, alcuni cucchiai di panna liquida vegetale.
valentina mercoledì 28 gennaio 2004 - 12.09.01

PENNETTE AL LPENNETTE AL LIMONE E NOCI

350 g penne, 120 g gherigli di noci, 100 g grana a scaglie, prezzemolo, 40 g olio oliva extravergine, 2 limoni non trattati, sale e pepe q.b.
Nel boccale tritare grossolanamente le noci 5 sec. vel. 3 e conservare a parte. Tritare la buccia dei limoni (solo la parte gialla) e il prezzemolo 1 min. vel 5-7, unire le noci alle

scaglie di grana e tenere a parte. Versare nel boccale 1 l di acqua, sale 8 min. 100° vel1. Cuocere le penne per il tempo necessario. Scolare e condire con il trito e l'olio d'oliva. Servire calde.

PENNETTE VERDE BOSCO

50 gr di olio 300 gre di funghi 1 aglio 1/2 kg di pennette rigate 1/2 mis di vino bianco 1/2 lt di di pelati 1/2 lt di acqua rucola tritata
Inserire l'aglio e tritarlo, posizionare la farfalla e unire l'olio e i funghi 2 min 100° vel 1 Aggiungere gli altri ingrediendi tranne la pasta 12 min varoma vel 1. Buttare la pasta e continuare la cottura per il tempo necessario.

PEPERONI TRIFOLATI

Ingredienti 1) 1 fetta di pane biscottato-30gr di parmiggiano-2filetti di acciughe-1cucchiaio di capperi - (10 olive nere snoccilate)-maggiorana- origano- 2) 30 gr olio-1spicchio d'aglio- 2 peperoni tagliati a striscioline. Fare un trito con i primi ingredienti (1) a vel. 10" e mettere da parte. inserire nel boccalee olio ed aglio e soffriggere per 3' a 100° e vel. 1, posizionare la farfalla sui coltelli, unire i peperoni cotti nel Varoma ed insaporire per 5' a 100° e vel . 1. al termne toglierli dal boccale e condirli con il trito preparato precedentemente.
Grazia giovedì 16 maggio 2002 - 9.53.29

PESCHE (DOLCI)

Una ricetta di grande effetto.....un pò lunga come preparazione ma può essere fatta in due momenti, infatti i biscotti si possono preparare fino ad 1 mese prima, conservandoli ben chiusi.
1Kg di farina 4uova 200g di burro 4 cucchiai di latte 4cucchiai di olio di semi 1/2 Kg di zucchero 2 bustine di lievito paneangeli liquore Alkermes (quello rosso) altro zucchero per decorare 1 dose di crema pasticcera (o crema bimby) pirottini per dolcetti tipo pasticceria (nei supermercati) preparazione: in 1 pentola grande sciogliere il burro,allontanare dal fuoco e aggiungere lo zucchero(500g),mescolare bene,mettere il latte e l'olio,dopo il lievito. Mettere la farina a fontana sul tavolo,al centro le uova e dopo aggiungere gli ingredienti della pentola,lavorare bene il tutto, arrotolarlo e coprirlo.Ricavarne delle palline grandi come 1 noce,adagiarle sulla placca del forno ben distanziate e infornare a 180°.La cottura non deve essere uniforme, i biscotti devono avere un colore dorato sotto e solo solidificati sopra. Dopo fatti raffreddare si svuotano con 1 coltellino,si riempiono di crema e si accoppiano a due a due,si ripuliscono della crema in più e si passano prima nel liquore e poi nello zucchero adagiandoli nei pirottini.Volendo si possono mettere tra i due biscotti foglie di mandarino lavate ed asciugate.

PESCHETTE

Ingredienti:Bagna: 350 grammi d'acqua, 150 grammi di zucchero, un misurino e mezzo di Alchermes, la scorza di un limone.Impasto: 600 grammi di farina, 75 grammi di strutto, 75 grammi di zucchero, 50 grammi di lievito di birra, tre uova, una bustina di vanillina, 200 grammi di latte, 20 grammi di liquore, la scorza di mezza arancia e di mezzo limone, un pizzico di sale.Crema Bimby: Vedi ricettario base fornito con l'apparecchio.Procedimento:Bagna: Introdurre nel boccale l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone: 6 min. a temp.60° vel.1, quindi togliere la scorza ed unire l'Alchermes. A questo punto passare alla preparazione della crema Bimby come da ricettario base. Mettere il tutto a raffreddare e passare alla preparazione dell'impasto.Impasto: Fare intiepidire il latte ed usarne 50 gr. per sciogliere il lievito insieme con un cucchiaino di zucchero; nel latte restante far sciogliere lo strutto.Introdurre nel boccale le uova, lo zucchero, lo strutto sciolto nel latte, il sale ed il lievito anch'esso sciolto nel latte: 30 sec. vel. 7.Unire la farina ed

impastare per poco più di 30 sec. vel.7. Lasciar lievitare l'impasto per mezz'ora nel boccale al caldo.Lavorare nuovamente l'impasto per 10 sec. vel.7, poi farne delle palline che dovranno lievitare ancora per circa un'ora, finché non raddoppieranno di volume.Infornare le palline (mezze pesche) in forno riscaldato a 180°e cuocere per venti minuti circa finché assumeranno una leggera doratura.Assemblaggio delle pesche:Immergere velocemente le mezze pesche nella bagna, quindi farle rotolare in una ciotola piena di zucchero semolato, infine unirle a coppie usando un cucchiaino di crema come collante.

occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.10.20

PESTO ALLE MANDORLE

50 gr. mandorle spellate 1 spicchio d'aglio scorzetta gialla di ¼ di limone 40 gr. di parmigiano 50 gr. di rucola 3 rametti timo fresco 180 gr. di olio extra vergine di oliva sale e pepe quanto basta
Tritare le mandorle lasciandole cadere insieme all'aglio e alla buccia di limone nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento:20 sec. vel.9 e mettere il tutto da parte. Grattugiate il parmigiano. 20 sec. vel.8. Sempre a vel.8 aggiungete ora dal foro del coperchio sulle lame in movimento la rucola e le foglioline di timo: 20 sec. Vel.8. Unite il sale, il pepe e l'olio a filo dal foro del coperchio, ancora a vel.8 e continuate per 30 sec. a vel.6. Per ultimo unite la farina di mandorle aromatizzata amalgamandola bene per 50 sec. vel.5.
Con questo squisito e profumatissimo pesto potete condire linguine, fettuccine, gnocchetti sardi, orecchiette e gnocchi di patate. Farete sempre un'ottima figura.

PLUM CAKE ALLO YOGURT

Ingredienti: 1 yogurt bianco da 120 gr, 120gr di olio di semi, 60 gr di cacao amaro(facoltativo), 180 gr di farina, 180gr di zucchero, 2 uova intere, 1 bustina di lievito per dolci. Inserite tutti gli ingredienti nel boccale vel.8 per 3’. Imburrare e infarinare una teglia rettangolare; versateci il composto e mettere nel forno preriscaldato a 160° per 35/40 min. circa. Lasciarla raffreddare e spolverizzarla di zucchero a velo. Variante: anzichè mettere il cacao in tutto l'impasto travasare 3/4 dell'impasto nello stampo trattenendone un po' nel Bimby. Ho aggiunto poi una cucchiaiata di cacao amaro e l'ho amalgamato ben bene a vel. 3. (non troppo alta altrimenti il cacao finisce sulle pareti del Bimby e non si mescola all'impasto) e quindi l'ho messo solo nella parte centrale dello stampo del plum cake. Durante la cottura l'impasto scende e quando si taglia abbiamo il plum cake con la goccia di cacao nel centro. E' bellissimo da vedere!!! Non ricordo lunedì 14 aprile 2003 - 22.05.10
Ho inserito questa ricetta che avevo preso qui nel forum diversi mesi fa. E' una ricetta super collaudata.
Io di solito la faccio con un vasetto di yogurt alla vaniglia, ne verso solo 2/3 nella teglia. Nel rimanente impasto mescolo 2 cucchiaiate piene di cacao amaro e se ho voglia anche una manciata di scaglie di cioccolato fondente.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

1 vasetto di yogurt 2 uova200 gr. di farina 150 gr. di zucchero 1 bustina lievito per dolci 40 gr. di olio di semi 50 gr. di latte sale.
Inserire nel boccale uova e zucchero 20' secondi a vel. 4, aggiungere gli altri ingredienti e per ultimo il lievito. Mescolare 30' a vel.5.Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.

PIADINA ROMAGNOLA

Questa sera volevo inviarvi una ricetta di un tipico piatto romagnolo,per una cena veloce e diversa. INGREDIENTI:500gr di farina, 100gr di strutto, 250gr di latte, 10 gr di sale, 1 bustina di lievito Nel boccale mettere latte e strutto 1 MIN 100° VEL 1.Aggiungere farina,sale e lievito ed impastare 20 SEC VEL 6 poi 1 MIN A SPIGA Fare 8 palline e da ogniuna ricavare un disco di 5 mm di spessore. Cuocere il disco in una padella antiaderente fatta ben scaldaresulla fiamma, girare la piadina da entrambe le parti bucherellandola con la forchetta.Si mangia accompagnete con salumi vari, formaggio o salsiccia.CIAO

IMPASTO PER PIZZA SENZA GLUTINE

Pasta per pizza
Ingredienti:
200 gr. di mix B Schar 100 gr. di farina Bi-Aglut 100 gr. di farina Glutafin Nutricia 1 cubetto di lievito di birra fresco 30 gr. di olio extravergine di oliva 1 cucchiaino abbondante di zucchero sale q. b. 150 gr. di acqua 150 gr. di latte
Sciogliere il lievito nel misurino con lo zucchero e un poco di acqua. Nel boccale: acqua; latte, olio e lievito sciolto: 20 sec. vel. 1. Aggiungere le farine e il sale : 30 sec. vel. 0-6 più un min. vel. SPIGA.
Togliere dal boccale e lasciare lievitare 20/30 min. in una teglia coperta. Quando l'impasto ha raddoppiato il volume sgonfiarlo e stenderlo, farcirlo a piacere e lasciarlo lievitare per altri 20/30 minuti. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 15/20 minuti
(questa temperatura è indicata per i forni ventilati, per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di 200°).

IMPASTO PER PIZZA

Ho sempre fatto la pizza con la ricetta del libro di base, ma giorni fa ho ritrovato una ricetta di una mia amica, non so se l'avete già pubblicata.....intendiamoci non mi voglio appropriare il merito visto che non è mia:
750 gr di farina 450gr di acqua 1 cucchiaio raso di sale 2 cucchiai di olio di oliva 25gr lievito di birra Inserire l'acqua, olio e lievito nel boccale 10 sec Vel 4
Inserire la farina e il sale 30sec vel 6 e 2 min a Spiga. Lasciare lievitare per almeno 45minuti e cuocere a 200° per il tempo necessario (circa 20 min). Volevo suggerire la lievitazione a lavello , sistema suggeritomi da un'amica virtuale , la carissima MARA48 Concy martedì 8 aprile 2003 - 17.41.57 **lievitazione a lavello?????**
Aiuto delucidami sulla lievitazione a lavello per favore... non capisco sigh sigh arigrazie visto che ti sto rompendo da 2 o 3 giorni ciao Ale
mercoledì 9 aprile 2003 - 9.27.04
Lievitazione a lavello
La lievitazione a lavello è un metodo semplicissimo per far lievitare meglio gli impasti , lo suggeriva come ho già detto la fantastica MARA48 in un altro forum, e devo dire che funziona a meraviglia. Bisogna riempire il lavello della cucina con circa 20 o 30 cm di acqua calda e immergerci dentro la ciotola con l'impasto preparato coprendo la ciotola con un strofinaccio e un plaid. Lasciare quindi lievitare per il tempo necessario. Provare per credere!!!!!!!!!
Spero di essere stata chiara. Concy iovedì 10 aprile 2003 - 10.57.21

impasto pizza
io l'impasto della pizza lo faccio così... provatelo
250 acqua calda 250 farina 00 250 farina manitoba 30/40 olio 20 sale mezzo cubetto di lievito olio acqua lievito ---> 15 sec vel.5 farine sale ---> 1 min vel.6 + 1.30 a spiga
fate lievitare sotto un burazzo bagnato con l'acqua calda e strizzato più lievita meglio è... io di solito la preparo a mezzogiorno per la sera è un pò tediosetta da tirare (la manitoba è molto elastica) ma la dose qui sopra riempie una leccarda da forno normale e ci si mangia in 4 (2 adulti e 2 bimbi)
Ciao a tutte
sappiatemi dire... io intanto provo la ricetta di concy
Cri
olio

PIZZA AL POMODORO

Ingredienti: 500gr Di Farina, 1/2 Cubetto Di Lievito Di Birra, 330gr Di Acqua ,2 Cucchiai Di Olio D'oliva E Sale Q.B. Inserire Nel Boccale L'olio,Il Lievito,L'acqua E Il Sale: 5 Sec. A Vel.6. Aggiungere La Farina: 20 Sec.A Vel 6 E 1 Min. A Vel Spiga. L'asciare Lievitare L'impasto Per 1 Ora. Per Il Sugo: Tagliare 3 Cipolle Fresche (Quelle Del Tipo Allungato) Fare Soffriggere In Una Padella Con Dell'olio Aggiungere 1 E 1/2 Bott.Di Salsa Di Pomodoro. Fare Cucinare Per Circa 15 Min. A Fine Cottura Aggiungere Sale E Origano. Quando L'impasto Pizza E' Ben Gonfio Stenderlo In Una Teglia Unta Di Olio. Disporre Sull'impasto La Salsa E Cuocere In Forno Caldo A 220 Gradi Per 10 Min. E A 200 Gradi Per Altri 15 Min. 6 Minuti Prima Della Fine Cottura Aggiungere Il Parmiggiano E La Mozzarella A Fette. Questa Ricetta La Faccio Quasi Tutte Le Settimane E Riscuote Sempre Tanto Successo.Ciao

PIZZA RUSTICA AI FORMAGGI

Ingredienti:
Quattro uova, 300 gr. di farina, 1,5 misurini di latte, 1,5 misurini d'olio, 1 etto di prosciutto cotto, 1 etto di provolone dolce, 1 etto di provolone piccante, 1 etto di galbanino o similare, una bustina di lievito per pizze rustiche.
Esecuzione:
Disporre la farfalla sulle lame asciutte, pulite ed inserire gli albumi, montare a vel. 2-3 per 2 o 3 min. e mettere da parte. Togliere la farfalla, inserire i formaggi ed il prosciutto cotto, tritare finemente per 30 sec. a vel. 4-5 e mettere da parte. Inserire sempre senza lavare il boccale i rossi, il latte, l'olio, 150 gr. di farina per 1 min. a vel. 5-6. Unire i bianchi montati a neve precedentemente, versare la restante farina, il trito di formaggi e prosciutto, la bustina di lievito ed impastare spatolando per 20 sec. a vel. 2-3. Versare il tutto in una teglia imburrata ed infarinata (la teglia deve essere di circa 35x40 cm.) in forno a 150°-160° per 30 min.
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.17.49

PIZZA SEMI INTEGRALE

INGR. 380 gr di farina 00, 120 gr di farina integrale macinata grezza, un cubetto di lievito, 250 ml di acqua, 50 ml di olio e.v. di oliva, un cucchiaino di sale, un pizzico di zucchero. Mettere nel boccale l’acqua a temp. 37 gradi circa (come le nostre mani), aggiungere lo zucchero e il lievito, 15 sec vel. 3. Aggiungere poi l’olio e le farine, iniziare ad impastare vel da 1 a 5, 30 secondi, finche’ non si forma la palla. Aggiungere il sale poco prima della fine di questo impasto. Poi, vel. Spiga per 50 secondi. Togliere, porre in una ciotola leggermente unta e coprire con un canovaccio da cucina. Mettere a lievitare in forno preriscaldato a 40-50 gradi per un’ora.
Riprendere l’impasto, sgonfiarlo e stenderlo in due teglie. Porre di nuovo a lievitare in forno a 50 gradi per mezz’ora. Estrarre, condire a piacere (io ho fatto una teglia con pomodoro fresco, salsiccia e mozzarella, e l’altra con zucchine a julienne, stracchino e qualche fiocchetto di mozzarella. Cuocere a 220 ° per 12 minuti, poi aprire per abbassare a 180 e cuocere per altri 3-4 minuti. Viene buona e croccantina!

PIZZETTINE

ingredienti 250g. di farina 0250gr. di mozzarella20gr. di sale 60gr. di acqua1 cubetto di lievito30 pomodorini a ciliegiaorigano e sale q. b.esecuzionenel boccale lievito e mozzarella 20 s. vel. 4 poi introdurre tutto il resto 30 s. v. 8(lasciare riposare una ora) formare delle palline come acini di uva introdurre con le dita nel centro di queste palline ½ pomodorino ciliegina infornarle a forno preriscaldato e spruzzarle con origano e sale a forno caldo per 10/ 15 minuti a 180 200°
annamariaolivieri domenica 19 ottobre 2003 - 20.53.28 **pizza**
cara annamaria,queste sono le pizze tanto discusse nel forum?
qui però nell'impasto non c'è la patata!gentilmente potresti inviarmi anche la ricetta della pizza con la patata?ti ringrazio moltissimo.

PLUM CAKE 4/4

PLUM CAKE 4/4: Si chiama cosi' perchè le dosi sono le stesse per tutti gli ingredienti. Prendere un piattino di carta, posizionarlo sul boccale e azzerare il peso. Rompere 3 uova nel piatto, pesarle per poi calcolare la stessa quantità di farina, zucchero e burro (3 uova corrispondono a circa 180 grammi). Inserire nel boccale lo zucchero, ridurlo in polvere 20 sec. vel 8, aumentando gradualmente. Inserire poi il burro ben ammorbidito, miscelare bene partendo da vel 1, aumentando piano fino a 6 (40 secondi per montare bene il composto). Inserire poi le uova e montare,sempre gradualmente, 40 sec. vel 7. Di seguito, inserire una bustina di vanillina, la scorza grattugiata di mezzo limone e 2 cucchiaini di lievito. Miscelare bene il lievito, 10 sec vel 2. Inserire la farina in due mandate, facendo girare il Bimby prima piano e poi piu' veloce, 20-25 sec. vel 4. Infine, si possono aggiungere 60 gr. di uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua e liquore, gocce di cioccolato o pinoli e canditi, a piacere, miscelando solo 8-10 sec. vel 1. Versare il composto in uno stampo da Plum Cake imburrato ed infarinato, cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti circa. (ricetta adattata e messa qualche tempo fa da me sul vecchio, vecchissimo forum!)

PLUMCAKE ALL'ARANCIA

Non è una mia ricetta ma l'ho presa dal ricettario del sito ufficiale trascritta da michelamar. Io lo trovo ottimo. L'unica cosa, l'ho cotto col forno statico e non ventilato.
PLUM-CAKE ALL'ARANCIA
Ingredienti: 250 gr. FARINA MANITOBA; 200 gr. ZUCCHERO; 120 gr. BURRO; 2 UOVA; 50/60 gr. LATTE; SUCCO DI 1 ARANCIA SCORZA DI CIRCA 1/2 ARANCIA; 1 BUSTINA DI LIEVITO.
Descrizione:
Inserire nel boccale, con lame in movimento 10SEC. VEL.9, la scorza d'arancia. Aprire il coperchio, riunire l'arancia con la spatola e mandare le lame per altri 10SEC. sempre VEL.9. Una volta tritata bene la scorza aggiungere lo zucchero, altri 10SEC. VEL.9. Unire ora burro e uova, 20SEC. VEL.4. Aggiungere il latte e mescolare un po' a VEL.5, poi aggiungere il succo d'arancia, di nuovo VEL.5 ed infine la farina, 30SEC. VEL.5/6. Con lame in movimento e dal foro del coperchio mettere il lievito e lasciare andare le lame ancora per qualche secondo alla stessa velocità. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno preriscaldato e ventilato a 170° per 50 minuti circa.
renata lunedì 1 marzo 2004 - 14.46.46

PLUM CAKE ALLO YOGURT

Ingredienti: 1 yogurt bianco da 120 gr, 120gr di olio di semi, 60 gr di cacao amaro(facoltativo), 180 gr di farina, 180gr di zucchero, 2 uova intere, 1 bustina di lievito per dolci.

Inserite tutti gli ingredienti nel boccale vel.8 per 3’. Imburrare e infarinare una teglia rettangolare; versateci il composto e mettere nel forno preriscaldato a 160° per 35/40 min. circa. Lasciarla raffreddare e spolverizzarla di zucchero a velo.
Eliana martedì 26 marzo 2002 - 18.11.06

PLUMCAKE ALLO YOGURT

1 vasetto di yogurt 2 uova 200 gr. di farina 150 gr. di zucchero 1 bustina lievito per dolci 40 gr. di olio di semi 50 gr. di latte sale.
Inserire nel boccale uova e zucchero 20' secondi a vel. 4, aggiungere gli altri ingredienti e per ultimo il lievito. Mescolare 30' a vel.5.
Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.

POLENTA CON SALSICCE E PANCETTA

Dose per 6 persone
1 lt. e 600 di acqua, 500 gr. di farina di mais, 1 cucchiaio di sale, 200 gr. di olio d'oliva,500 gr. di salsicce spellate e a pezzi, 200 gr. di pancetta a dadini, parmigiano a piacere.
Preparare la polenta:
Inserire nel boccale acqua e sale: 10 min.100° vel. 1. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.2, la farina a pioggia:m20 min. 100° vel. 2. Travasare la polenta in una teglia e farla raffreddare. Preparare il sugo: Inserire nel boccale olio, salsicce e pancetta: 15 min. 100°vel.1. 15 min. 100° vel. 1. Versare una parte del del sugo sul fondo di una pirolfila e adagiarvi uno strato di polenta tagliata a piccoli rombio. Condire con altro sugo, parmigiano e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.
Gratinare in forno preriscaldato a 200 ° per 15 min.circa. sandra 73mercoledì 7 agosto 2002 - 11.30.22

POOLO ALLE MANDORLE E ZENZERO

Ricettina provata oggi:
Per 2 quasi 3
1 petto di pollo, 60 gr di mandorle spellate, 1 cucchiaio di maizena, 1 cipollina (o scalogno), 1 misurino di acqua e 1 cucchiaino di dado, 1 cucchiaio di salsa di soia, 2 belle fettine di zenzero (anche di più se vi piace) 30 gr di olio.
Tagliare a tocchetti il petto, cospargerlo di maizena, nel boccale soffriggere la cipolla con lo zenzero e l'olio a 100° vel 4 per 3 minuti. Inserire la farfalla e aggiungere i pezzi di pollo. Insaporire 1' e 30", aggiungere l'acqua con il dado e la salsa di soia. Cuocere per 20' a 100° vel 1. Intanto tostate le mandorle n un tegame antiaderente con 1 cucchiaino di olio, o nel forno o nel microonde (come preferite) fin quando sono belle dorate. POi le aggiungele al pollo. Assaggiate e se occorre aggiustare di sale (ma se preferite è buono anche col gomasio). Chiara mercoledì 19 giugno 2002 - 13.31.39 Ovviamente è pollo alle mandorle, perdonatemi le sviste è il caldo che annebbia i cervelli:

POLPETTE AL SUGO

Ho fatto delle polpette normalmente, le ho passate nel pangrattato, le ho messe nel cestello.Poi ho messo nel boccale una scatola di pezzettoni, acqua fino ad arrivare a 500 gr, basilico, sale e peperoncino.Ho fatto andare 20 minuti 100° vel. 4 e poi 10 minuti Varoma vel.4.
Ho tolto le polpette, un filo d'olio nella salsa, 5 secondi vel 2.
Tutto bene, tranne per una cosa...dopo i primi 20 minuti le polpette sopra erano mezze crude, quelle sotto cotte...allora le ho tirate fuori e invertite di posizione.
Era necessario? Se aspettavo le avrei trovate cotte in modo omogeneo? Aspetto opinioni di esperte (io usavo il cestello per la prima volta)
domenica 28 settembre 2003 - 20.37.44 **polpette al sugo**
fai le polpette del libro base (polpette al vino) Vanno infarinate e non passate nel pangrattato. Le dimensioni sono quelle di una albicocca piccola. Segui le istruzioni del LB anche per la cottura, che è tutta a temperatura varoma. Io, come te, non faccio il sughetto al vino, ma uso i pezzettoni di pomodoro Sa..rosa, ne metto due scatole e un misurino di acqua. Sono sempre venute bene, ben cotte senza essere stoppose o ingozzanti.
Carla lunedì 29 settembre 2003 - 8.47.42 **polpette**
dimenticavo una cosa. non vanno messe nel cestello, ma nel varoma. ciao carla. Carla lunedì 29 settembre 2003 - 8.49.12

POLPETTINE AL VINO E FINOCCHI

Tempo di preparazione:TM21 41 min. + Forno 10 min. Ingredienti:300 gr. di carne trita di vitello, 200 gr. di carne trita di maiale, 1 panino ammorbidito nel latte, 30 gr. di parmigiano grattugiato, 250 gr. di vino bianco, 250 gr. di acqua, 2 uova, 4 finocchi, 1 cucchiaio di dado Bimby, 2 cucchiai di farina di semola, sale e pepe q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale parmigiano, carne, uova, pane ammorbidito, sale e pepe: 40 sec., vel. 3. Formare delle piccolissime polpettine, passarle nella semola di grano duro e sistemarle nel Varoma unto di olio. Disporre i finocchi lavati e affettati nel vassoio del Varoma. Inserire nel boccale vino, acqua, dado, posizionare il Varoma e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 4. A fine cottura sistemare le polpettine al centro di una pirofila e contornare con i finocchi. Cospargerle con la Salsa Mornay e farle gratinare in forno per 10 min. prima di servire.
Sabry sabato 31 agosto 2002 - 19.29.39 **per favore**
sabry sei davvero gentile ma per favore potresti specificare il libro dal quale prende le tue ricette. Sarebbe molto molto utile per il completamento degli stessi.
Ciao e grazie Mara7

POLPETTONE DI TONNO

4-6 persone Tonno sott’olio 200 gr. 1 uovo e 1 tuorlo ½ misurino di parmigiano grattugiato 1 misurino di pangrattato o un panino ammollato nell’acqua Succo di ½ limone e poco sale Un pizzico di prezzemolo o timo. Nel boccale con lame in movimento vel 4 inserire il tonno (ed eventualmente il pane strizzato) e prezzemolo, quanto basta per frullarlo. Aggiungere il resto aiutandosi con la spatola a vel. 6 per almeno 15”. Mettere il composto su carta da forno bagnata e strizzata facendo la forma di polpettone. Mettere nel boccale, senza lavarlo, 600 gr. di acqua per 6’ a 100° vel.1, poi posizionare il varoma con il polpettone e cuocere 30’ a varoma vel. 1. Lasciarlo raffreddare chiuso nella carta. Se si vuole preparare una bella insalatina leggermente condita, disporvi le fette di polpettone a corona e al centro un coktail di gamberetti, o semplicemente maionese aromatizzata alla rucola o alla senape.

POLPETTONE DI TONNO

(ricetta del vecchio libro del vecchio bimby riadattata con varoma)
2 scatole da 160 gr di tonno sott'olio, 1 uovo e 1 tuorlo, ½ mis. di parmigiano, 1 misurino di pangrattato, succo di ½ limone, poco sale.
Mettere nel boccale il tonno: 5 sec. vel.10
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare spatolando: 10 sec.vel.6 per amalgamare bene il tutto.
Mettere il composto sulla carta da forno bagnata e strizzata dando la forma di un salame.
Nel boccale, senza lavarlo, aggiungere 600 gr. acqua, 6 min. 100° vel.1, e posizionare il varoma con il salame di tonno, 30 min a temperatura varoma.
Volendo avere anche il contorno inserire delle carote sbucciate e tagliate a rondelle nel vassoio del varoma e/o 15 minuti prima della fine della cottura del polpettone aggiungere il cestello con delle patate e farle lessare 15 minuti.
Valeria mercoledì 25 giugno 2003 - 17.47.22
Ottimo ache servito su un letto di insalatina e rucola con pomodorini e al centro gamberetti in salsa rosa. Decorare con maionese. Chiara mercoledì 25 giugno 2003 - 18.34.55
giusta osservazione, chiara
Brava Chiara! Giusto il suggerimento. Io direi, inoltre, che la maionese, o la salsa rosa, va usata necessarimente per condire le fette di polpettone che altrimenti potrebbero risultare un po' secche

POLPETTONE PATATE E FAGIOLINI

Sabrina, prova con questa a far mangiare le verdure al bimbo!
Ricetta data tempo fa sul vecchio forum.
Ingredienti: Kg. 1 di patate, gr. 300 di fagiolini, 4 uova, gr. 30 di parmigiano, 20 gr. di formaggio pecorino, gr. 30 di burro, maggiorana noce moscata sale q.b. come salsa d'accompagnamento qualche cucchiaio di pesto. Procedimento pulire le verdure, inserire nel boccale i formaggi e grattugiarli a vel 8 per 30-40 sec. o più se necessario, togliere dal boccale i formaggi grattugiati e metterli da parte introdurre 1 litro di acqua 7 min. vel, 1 temp. varoma. Nel frattempo mettere nel varoma le patate tagliate a tocchetti lavare molto bene 2 uova ed inserire anche queste nel varoma. Inserire invece nel cestello i fagiolini a tempo scaduto inserire nel boccale posizionare sul coperchio il varoma e far andare il bimby per 30 min. temp. varoma vel. 4. Al termine della cottura togliere il cestello con i fagiolini togliere l'acqua e inserire le patate le uova i formaggi grattugiati, burro, sale le spezie aiutandosi con la spatola far andare a vel. 5/6 per circa 30 secondi fino ad ottenere un purè aggiungere una parte del fagiolini e far andare il bimby ancora per qualche secondo. Nel frattempo rivestite di carta forno, bagnata e strizzata per bene, uno stampo da plum cake e sistemare sul fondo i fagiolini, la metà del purè, le uova rassodate e tagliate a spicchi, e finire con il purè. Porre in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. far intiepidire il polpettone e servirlo accompagnato dal pesto diluito con un pò d'acqua.

PURÈ AI TRE ORTAGGI

Ingredienti: un sedano rapa, 2 finocchi, una patata, 2 cucchiai di parmigiano, 30g di burro, 3dl di latte, noce moscata, sale, pepe.
Pelare il sedano rapa e la patata, pulire i finocchi, lavare e tagliare il tutto a pezzetti. Mettere nel boccale il burro, un pò di sale, noce moscata, 2 min.100° vel.1. Unire gli ortaggi, il latte tiepido, 20min. 100° vel.1. Attendere qualche minuto, portare lentamente a vel. 4 30sec.
Trasferire il purè sul piatto da portata, cospargerlo con le barbe dei finocchi tritate, il parmigiano e il pepe.

PUREA FAVE PATATE RUCOLA

Dose x 4 persone:
io l'ho adattata ad occhio. 450 gr di fave (surgelate secche o fresche, come volete) 450 di patate. Lessate tutto (separatamente) inserite nel bimby 20 sec. vel 4. se vi piace piu' denso aumentate la velocita. mettete a soffriggere la cipolla FRESCA (abbondante) nell'olio 3 min 100 vel. 1. Poi aggiungete la purea e insaporite anche con il sale (se c'e' bisogno aggiungete l'olio la purea ne assorbe tantissimo). Mettete il tutto in un recipiente mettete altra cipolla fresca cruda e la rucola. Condite la rucola con olio e sale.
PS. se preferite che la pure sappia piu di fave o di patate aumentate la dose dell'una e diminuite la dose dell'altra

Q

QUADRATINI AL PESTO DI RUCOLA

Ragazze ne ho trovata un'altra di ricetta che non era inserita nel file Sfizi e sfarzi, eccola:
(8 persone)
Ingredienti:
100 gr. foglie di rucola lavate e asciugate 60 gr. di parmigiano 30 gr. Pinoli 1 spicchio di aglio 60 gr. Ricotta 40 gr. olio di oliva sale e pepe q.b. 8 fette pan carrè (privato della crosta e tagliato a quadretti)
Per guarnire: 1 peperone rosso e 2 pomodori
Preparazione
Inserire nel boccale parmigiano, pinoli e aglio: 30 sec. vel. Turbo. Con le lame in movimento vel. 4 unire dal foro del coperchio le foglie di rucola, olio, sale e pepe, premendo contemporaneamente 2 volte il tasto turbo. Aggiungere la ricotta: 40 sec. vel.4. Spalmare il pesto sul pan carrè e decorare con quadratini di peperone rosso o cubetti di pomodoro ben scolati.

QUICHE AI FUNGHI

! dose di pasta brisè (vedi ricetta sotto), 400 gr. di funghi freschi (porcini, chiodini, finferli), 100 gr-. di prosciutto cotto, 100 gr. di robiola (tipo Beck), 100 gr. di panna fresca, 30 gr. olio, 1 uovo, 1 piccolo scalogno, uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di prezzemolo, sale e pepe q.b.
Per la brisè: 250 gr. farina bianca, 100 gr. burro, 1/2 misurino di acqua fredda.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 15 sec.vel.6.
Avvolgere l'impasto in uno strofinaccio e porlo in frigorifero per 15 minuti.
Lasciar riposare la pasta brisè per 15 minuti in frigorifero e poi stenderla in una pirofila imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo per 10 minuti a 180°.
Pulite i funghi e tagliateli. Mettete nel boccale il prosciutto cotto: 2 colpi di turbo. Travasate in una ciotola.
Inserite nel boccale lo scalogno, l'aglio e l'olio: 3 min. 100° vel.4. Aggiungete i funghi, sale e pepe: 10 min. 100° vel.1.
Unite la panna e il prezzemolo: 2 min. 100° vel.1.
Travasate in una ciotola. Inserite l'uovo, il formaggio, sale e pepe: 10 sec.vel.3.
Prendete la pirofila con la pasta brisè, aggiungete il prosciutto e i funghi, l'uovo e il formaggio e rimettete in forno per 20 min. a 180°.
Gustatela ben calda.
Usando funghi surgelati, fate restringere il sugo per qualche minuto a temp. Varoma.
Io ho usato i funghi champignons ed il risultato è stato ottimo.

QUICHE AI PORRI E SALMONE

1 dose pasta brisé 100 g. salmone affumicato (vanno bene anche i ritagli) 2 porri (solo bianco) 30 g. burro 2 uova 100 g. panna sale, pepe, noce moscata poco latte per spennellare

Preparazione:

Preparare la pasta brisé secondo la ricetta base e mettere a riposare in frigorifero. Mettere nel boccale i porri, 10 sec. vel. 4 , poi unire il burro, 3 min. 100° vel. 2; mettere da parte. Mettere nel boccale le uova, la panna, sale, pepe, una grattatina di noce moscata 15 sec. vel. 2 poi unire il salmone, 10 sec. vel. 4, poi i porri, 10 sec. vel. 2.

Accendere il forno a 180°. Tenere una piccola parte della pasta e stendere il resto sulla carta forno, poi metterla in uno stampo rotondo da crostata, eliminando le eccedenze, aggiungere il ripieno. Con la pasta rimasta fare delle striscioline e appoggiarle sopra, spennellarle con un po' di latte e mettere in forno a 180° per circa 40 minuti.

QUICHE DI RICOTTA E SALMONE

Una dose di pasta brise, 300 gr di ricotta 150 di salmone affumicato 3 uova 100 ml di panna la scorza di un limone erba cipollina sale e pepe q.b. Inserire con lame in movimento a vel 4 la scorza del limone e lavorare per qualche sec., aggiungere le uova, la panna,il sale il pepe 10 sec vel 4. Aggiungere la ricotta, il salmone l'erba cipollina 10 sec vel.2. Foderare una teglia con la pastaq brise e versarvi ul composto di ricotta e salmone infornare per 30' a 180°.

R

RAFFAELLO - CON LATTE IN POLVERE

Ingredienti: 3 mis. di zucchero; 3 mis. di latte in polvere; 1 mis. e 1/2 di farina di cocco; 1 uovo; 1 mis. di latte; mandorle.
Procedimeto: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e portare a vel. turbo; riunire tutto con la spatola e portare a vel. 3 a 100° per 13'. Versare in una pirofila larga e lasciare raffreddare. Bagnarsi le mani e formare delle palline al cui interno metteremo una mandorla e poi passare nella farina di cocco.

RAPPORTO ACQUA – PASTA

PER QUANTITA' DIVERSE
200gr pasta = 350 gr acqua
300gr pasta = 450 gr acqua
400 gr pasta = 600 gr acqua
con sugo con una base di pomodoro di 400 gr
Tempo fa, sul sito ufficiale, Bimbabile (dimostratrice Bimby) aveva inserito il seguente consiglio:
" 1litro per 500gr di pasta SOLO SE si tratta di 400gr pomodoro e 600gr d'acqua. In caso di paste in bianco, dovendo sostituire il pomodoro (liquido+fibre) io ritengo si debba scendere a 800-900gr a seconda del tipo di pasta che si sceglie...perlomeno, così faccio io che non amo la pasta molto cotta! "
questi sono consigli della presentatrice bimby sandeh che fa in un alro sito
la ritengo molto brava e spero che non se ne dia a male se le rubiamo qualche consiglio
grazie sandeh
mercoledì 29 ottobre 2003 - 8.45.15

RAVIOLONI FARCITI AL VAPORE

Ciao, metto questa fantastica ricetta ripescata in un file inviatomi da Annina tempo fa. L'ho provata con un diverso ripieno di verdure (quelle che avevo, ridotte in crema) e la trovo super. la ricetta dovrebbe essere di Maria BG.
RAVIOLONE FARCITO AL VAPORE-Ricetta vegetariana
Ricetta inedita: 200 gr.pasta all'uovo (ricetta Bimby), 1 zucchina, 1 porro, 1 falda peperone giallo, 1 pomodoro fresco, 100 gr. pisellini lessati, 1 carciofo (si può fare a meno), 12 punte di asparagi, 1 caprino fresco di 150 gr., 4 cucchiai d'olio. Per la salsa: 4 pomodori ramati, 4 foglie di basilico, 1/2 spicchio d'aglio, 1 noce burro, sale e pep q.b. Nel boccale mettere olio, porro, zucchina, peperone, pomodoro carciofo e asparagi: 10 sec.vel.3. Inserire la farfalla e cuocere 5 min. 100°vel.1, Unire i pisellini e trasferire tutto in una terrina. Aggiungere il caprino, salare e pepare. Stendere la pasta con l'apposita macchinetta e formare 4 ravioloni giganti, farcendo con il ripieno. Ungere sia il Varoma che il vassoio e disporVi i ravioli. Inserire nel boccale gli ingredienti per la salsa e cuocere a temperatura varoma per 10 minuti vel.2. Servire 1 raviolone a testa ed irrorare con salsa.

RIBOLLITA

Ti scrivo la ricetta del libro regionale 500 gr cavolo, 300 gr verza, 600 gr fagioli, 100 gr olio, 500 gr acqua, 2 cucchiai di dado bimby, 2 pomodori, 1 carota, 1 sedano, 1/2 cipolla, 1/2 porro, 1 zucchina, 6 foglie di basilico, 200 gr pane toscano. Inserite in 2 o 3 volte cavolo, verze e zucchine, 5 sec vel 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale carote, sedano, porro e cipolla: 10 sec vel 8. Aggiungere l'olio 3 min 100° vel 2. Unire 400 gr fagioli e pomodori 10 sec vel 8. Aggiungere acqua, dado, basilico, sale e pepe 10 min 100° vel 2. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 2 aggiungere cavolo, verze e zucchina: 45 min 100° vel 2

RICCIOLETTI

1 Kg di farina 4 uova 50 g di burro 1/2 bicchiere di olio d'oliva 1 bicchiere di latte 1 bicchiere di zucchero 1 pizzico di sale 1 fiala di millefiori 1 bustina di lievito altro zucchero per ripieno olio per friggere Procedimento: mettere la farina sul tavolo e man mano aggiungere gli altri ingredienti, tranne lo zucchero per ripieno.
Fare la sfoglia rettangolare farcirla con lo zucchero e arrotolarla su se stessa,tagliarla a fette di circa 1 cm efriggerle man mano in olio ben caldo.Quando sono dorate metterle in un piatto e fare una piramide.

RICOTTA

INGREDIENTI
1 Gallone (circa 4 litri) di latte intero 1/4 Cup aceto bianco**
1.Riscalda il latte a 82° C mescolando costantemente. Attenzione a non bruciare il latte. 2.Mescolando con una frusta aggiungere lentamente l'aceto bianco. Noterai che il latte comincia a coagulare. 3.Continuare a mescolare per altri 10-15 minuti. 4.Rivestire un colino con un telo leggero.5.Versare il latte coagulato attraverso il colino. 6.Lasciar raffreddare il coagulo per circa 20 minuti. 7.Legare insieme i quattro angoli del telo ed appenderlo ad asciugare per circa 5 - 7 ore (finchè smette di gocciolare). 8.Il formaggio sgocciolato può essere consumato tal quale o sbriciolato e salato a gusto.

RICOTTA

2lt di latte 4 cucchiai di aceto bianco 1 cucchiaio di sale fine
Nel boccale il latte: 15’ a 100° vel 2. Aprire il boccale e aggiungere 3 cucchiai di aceto e il sale, rimescolare con la spatola e attendere alcuni secondi. Utilizzando un colino raccogliere la ricotta e se si vuole averne di più rimettere il latticello nel boccale per 5’ a 100 vel2 aggiungere l’altro cucchiaio d’aceto e recuperare di nuovo la ricotta.
Consiglio mio, meno il latte è fresco e più ricotta viene

RICOTTA E QUESO BLANCO

Ciao a tutte le casare bimbyste, ho provato a fare la ricotta e dopo dirverse volte ora posso dirvi che viene bene ed è buona (mio filgio di 3 anni la divora)
1 lt di latte, 1/2 cucchiaino di sale, 2 cucchiai di aceto bianco
Scaldare il latte 8 min a 80° (il latte non deve bruciare o scaldarsi troppo in questa prima fase) con il sale, aggiungere l'aceto e scaldare a 90° per 2 min. Entro questi 2 minuti si dovrebbero già vedere i primi fiocchi di latte, quando suona attendere 5 minuti poi scolare il formaggio.
Se prolungate di qualche altro minuto la cottura dei fiocchi questi si induriscono creando così quello che in Spagna chiamano Queso blanco (formaggio), lo si scola attraverso una garza, poi si stringe bene la garza e si lascia sgocciolare alcune ore fin quando non esce più liquido, il queso è pronto da mangiare così o da salare e insaporire come più aggrada, usato in crespelle, in cuicina come volete.
E' buono e per tutte quelle che sono a dieta sbriciolato (anche il primo stadio di ricotta) su di una bella insalata mista ci sta d'incanto.
Chiara martedì 28 maggio 2002 - 22.47.43

dimenticavo

In un litro di latte vengono circa 2 etti di ricotta. Chiara martedì 28 maggio 2002 - 22.48.33
Per la ormai famosa cena ungherese ho preparato la ricotta, una volta scolata l'ho rimessa nel boccale ho aggointo un pò di ricotta di pecora (meno della metà del peso della ricotta vaccina) e con un pochino di latte e sale le ho amalgamate a vel 3-4 per alcuni secondi, poi l' ho diviso in 4 parti : una l'ho aromatizzata alla paprika, ne ho fatto palline da mettere nei pirottini, un'altra con semi di sesamo e cumino, un'altra con pinoli e basilico tritati e l'ultima parte con noci e maggiorana tritati. Sono piaciuti veramente tanto! Chiara martedì 28 maggio 2002 - 22.55.08

RISO AL CURRYRISO AL CURRY CON GAMBERI

Ingredienti:
400 gr di riso, 400 gr di gamberi, 1/2 litro d'acqua, dado bimby, 1/2 cipolla (io uso lo scalogno), 30 gr. di farina, 1 mis. di panna (ho usato il latte), olio e.v., curry.
Inserisci nel boccale acqua e dado: 10 min. 100° vel. 1 Posiziona il cestello con il riso, metti i gamberi nel varoma: 15 min. temp. varoma vel. 4. Togli il cestello, tieni da parte il liquido di cottura. Soffriggi olio e cipolla: 3 min. 90° vel.4, aggiungi il liquido (un bicchiere), panna, farina e curry: 5 min. 90° vel.4. Condisci il riso con la salsa, sistemalo in uno stampo a ciambella e mettilo in forno a 180° per 5 minuti. Rovescialo su un piatto da portata e guarnisci con i gamberi.
Patriza vc mercoledì 3 aprile 2002 - 22.38.13

RISO ALL'INDONESIANA+VERDURE AL VAPORE

Dunque, se qualcuno ha seguito TG2 salute oggi, avrà sentito che consigliavano di tornare alla cucina povera italiana, lasciando perdere intingoli e pasticci (che ci piacciono tanto, per lo meno alla sottoscritta...la quale voleva dimagrire almeno 2 kg in vista del Natale). Per cui, mi e' venuto in mente di riproporre questa ricetta, che avevo messo sull'altro forum tempo fa. Mi riprometto di rifarla, evitando almeno qualche pasticcio...!
Ingredienti: 2 zucchine, 4 carote, mezzo cavolfiore bianco, 250 gr di riso integrale o patna, spezie da curry indiano (curry, cumino, coriandolo in polvere), dado bimby, fecola.
Preparazione: Mettere nel boccale 1 bicchiere colmo di brodo di verdure tiepido (io metto acqua tiepida e brodo granulare,senza preparare il brodo prima), 2 cucchiai di olio di semi, 1 cucchiaino abbondante di dado Bimby, 2 cucchiaini rasi di fecola, sale e spezie indiane (almeno 1 bel cucchiaino). Far andare 3 minuti 80° vel 1 ½. Nel frattempo, tagliare le verdure e disporle nel varoma: carote e zucchine a rondelle (se le zucchine sono grandi, dividere in 2 le rondelle), e cavolfiore a cimette. Togliere la salsa e mettere da parte. Inserire nel boccale 700 cl di acqua. Mettere il riso nel cestello, disporre cestello e varoma e cuocere il tutto 25 minuti, temp. Varoma vel 1 ½. Togliere il riso e salarlo leggermente. Aggiungervi 2-3 cucchiai di salsa. Lasciare intiepidire. Mettere le verdure in una ciotola, aggiungere 5.6 cucchiai di salsa e mescolare bene. Prendere una ciotola di vetro o altro, diametro circa 10 cm, metterci il riso e schiacciare bene. Sformare al centro del piatto da portata. Disporre le verdure tutte intorno e finire con qualche cucchiaio di salsa.

RISO DOLCE ALL'ARANCIA

Ingr. per 4 pers. 100 gr. riso; 3 arance; 500 gr. di latte; 250 di panna da montare; 10 gr. di colla di pesce; 50 gr. di zucch.; 1 limone; 1/2 mis. di grand marnier; 1 bustina di zucch. vanigliato; una presa di sale.
Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo, unire la panna e montarla da 40 a 90 sec. a vel. 2-3 e mettere da parte. Lavare e asciugare bene il boccale. Polverizzare lo zucchero e la buccia del limone: 10 sec. vel. turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere il latte: portare a ebollizione: 6 min. a 100° vel. 1; unire il riso e cuocere 6 min. a 100° e 10 min. in autocottura (nel boccale spento). Aggiungete la colla di pesce strizzata, lo zucchero vanigliato, il succo d'arancia e mescolare 2 min. a vel. 4. Lasciar raffreddare in frigorifero per qualche ora. Prima di servire incorporare la panna montata.

RISO NEI PEPERONI A VAROMA

Ingr. per 4 persone: 3 peperoni carnosi; 250 di riso; 1 mis. di olio extra vergine di oliva; 300 di tonno sott'olio; 3 acciughe dissalate e diliscate; 1 spicchio di aglio; 1 ciuffo di prezzemolo tritato.
Soffriggere olio e aglio 3 min. 100° vel. 3. Unire il tonno, le acciughe e il prezzemolo e mescolare a vel. 3 per 10 sec. Togliere dal boccale e mettere da parte. Senza lavare il boccale versare l'acqua (120 cl.), il sale e cuocere 10 min. 100° vel. 1. versare il riso e cuocere per 10 min. A cottura terminata, scolare e aggiungere al composto. Rimettere nel boccale 1 l. di acqua e cuocere 7 min. temp. Varoma vel. 1. Nel frattempo tagliare i peperoni (lavati) a metà eliminando semi e filamenti bianchi e riempirli di riso. Sistemare i peperoni nel Varoma e sul vassoio e posizionare il Varoma sul boccale: 15 min. temp. Varoma vel. 1. Lialiana VR giovedì 21 febbraio 2002 - 21.41.10

Variazioni

Io ho fatto di tutto metà dose, a parte le acciughe, che essendo grosse ne ho usata solo una e non era sotto sale ma sott'olio. Di peperoni ne ho usati 2: 1 rosso e 1 giallo. Il riso 120 gr. Procedete come da ricetta e sarà un successo. Volevo anche dirvi: come ci faranno a stare 3 peperoni nel varoma? Boh!

RISOTTO AL LIMONE

ingredienti per 4 persone:
320 gr. di riso (io preferisco parboiled) buccia grattugiata di 1 limone non trattato 1 limone da tagliare a fettine per guarnizione non trattato ½ bicchiere di vino bianco secco spumante (io ho usato berlucchi) il succo di 1 limone 600 gr. di brodo (anche di dado) 40 gr. di olio cuore 1 cipollina scalogno sale q.b.
esecuzione. nel boccale
fare soffriggere olio e scalogno : 2 ½ minuti 90°vel.4 mettere la farfalla aggiungere la buccia grattugiata del limone e il riso ,: tostarlo 40 sec. vel 1 90° aggiungere il vino , il succo del limone , sale q.b. e lasciare evaporare: 30sec. 100°vel.1 (senza misurino) aggiungere 600 gr. di brodo (oppure acqua e dado) impostare il tempo di cottura (10, 12, 16) minuti 100°vel 1 per il parboiled (16 minuti) a fine cottura versare in una terrina , insaporire con una bella manciata di grana ,, amalgamare , disporre sopra le fettine tagliate sottilissime del limone formando un fiore il risotto viene servito nei piatti con la fettina di limone
annamaria olivieri venerdì 30 gennaio 2004 - 21.31.19

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO PER 2

ingredienti:
150 gr di radicchio rosso 200 gr di riso superfino mezza cipolla 50 ml di latte ps mezzo bicchiere di vino rosso (ottimi il Lambrusco o un Chianti) 300 ml di acqua, 50 gr formaggio molle (tipo Philadelfia) dado Bimby, olio, sale.
preparazione:
Mettete nel boccale la cipolla spezzettata grossolanamente con 30 ml di olio e 2 cucchiai di acqua, 3 min. 100° vel 3. Inserite poi il radicchio, 5 sec vel 4. Aggiungere la farfalla, il riso, il vino e il latte e tostate il riso: 2 min 100° vel 1.
Aggiungete infine l'acqua, il dado e il sale, cuocete per qualche minuto in meno rispetto al tempo di cottura indicato sulla confezione del riso utilizzato a 100° vel 1.
Poco prima della fine (2 minuti) aggiungete il formaggio.
Versate in una zuppiera, mantecate con una noce di burro e impiattate.
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.24.37

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

ingredienti:
200 g di radicchio rosso di Treviso 500 g di riso superfino 900 g di acqua 30 g di burro ½ cipolla media 1 cucchiaio di dado Bimby 1 spruzzata di vino bianco secco 40 g di olio extravergine d'oliva parmigiano reggiano grattugiato sale, pepe q.b.
preparazione:
Trita nel boccale il radicchio e la cipolla: 10 sec vel. 5 (se vuoi il radicchio più “visibile”, seleziona la vel. 4). Aggiungi l’olio e soffriggi: 3 min. 100° vel. 1; posiziona nel boccale la farfalla e inserisci il riso, spruzzandolo con il vino bianco e tosta: 2 min. 100° vel. 1 (per sfumare il vino, la tostatura va fatta senza il tappo dosatore sul boccale).
Unisci ora l’acqua e il dado Bimby (trovi la ricetta a pag. 106 del ricettario base: puoi aggiungere o eliminare alcune verdure per ottenere il dado vegetale che più ti piace): 10 min. 100° vel. 1; dopo questo tempo, aggiusta di sale e controlla la cottura: 2 min. 100° vel. 1. Se l’acqua è ancora eccessiva, porta la temperatura a Varoma.
Manteca, in un piatto da portata, con il burro e il parmigiano.
Sicuramente, conoscerai le varianti del risotto al radicchio: con gorgonzola, allo speck e noci, con la scamorza...
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.11.41

RISOTTO ALLE MANDORLE E CAROTE

(per 4-5 persone)
tritare 1 etto di mandorle (io le preferisco pelate): 10 sec. vel. 5 e conservare a parte.
tritare 2 carote a vel. 5 o 6 per pochi secondi e tenere da parte. mettere nel boccale 30 gr. di olio e uno spicchio d'aglio: 3 min. 100°
vel. 1
inserire la farfalla, mettere 3 etti di riso nel boccale e tostare per 2 min. 100° vel. 1 sfumare con 50 gr. di vino bianco: 2 min. 100° vel. 1 unire il trito di mandorle e carote, versare 700 gr. di acqua e unire il dado vegetale: cuocere per 12-13 min. a 100° vel. 1 - a cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano.
Alice domenica 22 febbraio 2004 - 20.43.56

RISOTTO ALLE PRIMULE

Per 4 p.
350 gr di riso700 gr di acqua e 1 cucchiaio di dado bimby 1/2 mis di vino bianco 1/2 mis di marsala 2 manciatine di primule 5-6 belle primule intere per decoro 70 gr di emmental o gruviera 30 gr di olio d'oliva 1 scalogno 1 bustina di zafferano una bella noce di burro Triatre con qualche colpo di turbo il formaggio e mettere da parte.Nel boccale sofriggere l'olio lo scalogno a 100° vel 4 per 3'.
Inserire la farfalla e il riso e far insaporire a 100° vel 1 per 2'. Aggiungere il vino bianco e sfumare poi il marsala e sfumare almeno 2'. Bagnare con il brodo caldo e cuocere secondo il tipo di riso scelto. Poco prima del termine della cottura aggiungere i fiori spezzati a metà o in petali con le mani e lo zafferano. Quando suona mantecare con il burro e il formaggio . Dusporre in una risottiera e decorare con le primule intere, al centro e sul bordo o come vi detta la vostra fantsia.
Consigli per la pulizia delle primule:
Usate primule frescce, belle sode, e lo capite da come reagiscono al getto dell'acqua, se restano sode anche dopo avere sfregate leggermente sotto l'acqua corrente sono perfette. Fatele asciugare su uno scottex e togliete la corolla verde almeno per quelle che andranno dentro al risotto. Per quelle che serviranno al decoro potete lasciarlo, non so se questa sia commestibile, penso di sì ma forse non molto buono, Difficilmente mangeranno il fiore fresco intero comunque...
E' un piatto che stupisce in pochi sanno che molti fiori sono commestibili!

RISOTTO CON CARCIOFI TRIFOLATI

Ingr. x 4: 1 conf. carciofi surgelati, 1 spiccio aglio, 1/2 kg di riso per risotti, 100 g vino, 950 g acqua, 1 dado, 40 g burro, 50 g parmigiano.
Scongelate i carciofi e tagliateli a spicchi. Tritate l'aglio con un po' di prezzemolo 10 sec. vel. 5, Riunite il trito nel fondo del boccale, inserite la farfalla, versate il riso e lasciate insaporire 2 min. 100° vel.1 poi sfumate col vino. Versate nel boccale l'acqua e il dado e cuocete circa 13 min. 100° vel 1. Terminata la cottura versate il risotto in una pirofila dove averete precedentemente messo burro e parmigiano. Mescolate, lasciate riposare qualche minuto e servite.

RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA

I sapori del Mediterraneo
500 gr. di riso, 300 gr. di gamberetti già sgusciati, 50 gr. di burro, 20 gr. di cipolla,
Mettere, con le lame in movimento, l'aglio e la cipolla nel boccale: 10 sec., vel. 4. Aggiungere il burro e soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionare la farfalla, versare il riso, il vino e i gamberetti e far tostare per 2 min. a 100°, vel. 1. Aggiungere il brodo (acqua e dado) e continuare la cottura per 20 min. a 100°, vel. 1.
Durante l'ultimo minuto inserire il gorgonzola, versare il risotto nella risottiera e guarnire con il prezzemolo e il pepe.
Mara 7 venerdì 19 luglio 2002 - 12.26.27
scusa mara quanta gorgonzola serve
a proprio gusto ?
ciao/roberta roby lunedì 22 luglio 2002 - 18.48.30
cara Roby
Cara Roby,nella ricetta non era specificata la quantità. Dipende dai gusti. Io ne ho messo almeno 2 etti se non di più.
Ciao

RISOTTO DELICATO

Ieri ho provato a fare questo risotto, il cui risultato è davvero gustoso! Dose per 2 persone g 160 di riso g 320 di acqua 1 dado (ma penso vada bene anche il dado Bimby) g 40 di burro 1 mozzarella g 100 di prosciutto cotto 1 tuorlo Fate fondere metà burro a 100° vel. 4 per 2 minuti. Mettere la farfalla, aggiungere l'acqua, il dado e il riso, e cuocere a 100° vel. 1 per 13 minuti (o più, regolatevi voi). Intanto tagliate a dadini (o tritate) la mozzarella e mettetela in una ciotola con il prosciutto a dadini e l'altra metà del burro. Una volta cotto il riso, unitelo agli altri ingredienti nella ciotola, e amalgamate bene, aggiungendo dopo un po' il tuorlo.
E' una ricetta molto buona, e se vi risulta pesante il tuorlo, potete anche non metterlo: il risultato è gustoso comunque!
Buon appetito!

RISOTTO GAMBERETTI E RUCOLA

Sempre dalla Scuola di cucina a cui ho partecipato: 1 mazzetto di rucola, 300 gr. gamberetti sgusciati, 1 spicchio aglio e 1 scalogno, 500 gr riso, 60 gr. olio oliva, 50 gr. vino bianco, 1 lt e 100 gr. acqua, 2 dadi oppure 2 cucchiai dado bimby Inserire nel boccale aglio, scalogno, olio: 3 min. 100° vel.4. Inserire la farfalla sulle lame. Versare il riso, qualche gamberetto: 2 min. 100° vel.1. Aggiungere il vino e fare evaporare: 2 min. 100° vel.1. A seguire + acqua, e dadi e cuocere: 13 min. 100° vel.1. Finire la cottura aggiungendo i restanti gamberetti: 3 min. 100° vel.1. A cottura ultimata e dopo aver tolto il risotto dal boccale aggiungere la rucola a piacere
Mara 7 giovedì 13 giugno 2002 - 17.55.59

RISOTTO ROSA PER DUE

INGR. 150 gr di radicchio rosso a pezzettoni, mezza cipolla, 200 gr di riso Arborio, 50 ml di latte, mezzo bicchiere di buon Chianti, 330 ml di acqua, 30 gr di cacioricotta grattugiata, dado Bimby, olio, sale.
Mettere nel boccale la cipolla spezzettata grossolanamente con 30 ml di olio e 2 cucchiai di acqua, 3 min. 100° vel 3. Inserire poi il radicchio, 5 sec vel 4. Aggiungere la farfalla, il riso, il vino e il latte, 2 min 100° vel 1. Aggiungere infine l’acqua, il dado e il sale, cuocere per un

minuto in meno rispetto a quanto indicato sulla confezione, a 100° vel 1. Poco prima della fine (2 minuti) aggiungere il cacioricotta. Versare in una zuppiera e servire.

RISOTTO RUCAOLA E GAMBERETTI

ingredienti
1 mazzetto di rucola 300 gr. gamberetti sgusciati 1 spicchio di aglio e 1 di scalogno 500 gr. Riso 40 gr. olio oliva extravergine 50 gr. vino bianco 900 gr. di acqua 1 cucchiaio dado bimby
preparazione
Inserite nel boccale aglio, scalogno, olio: 3 min. 100° vel.4. Inserite la farfalla sulle lame, versate il riso e qualche gamberetto: 2 min. 100° vel.1; aggiungete il vino e fate tostare: 2 min. 100° vel.1.
Versate ora nel boccale l'acqua e il dado, cuocete: 11 min. (o il tempo indicato per la cottura del riso utilizzato) 100° vel.1.
Quasi al termine della cottura unite i gamberetti: 1 min. 100° vel.1. Versate il risotto in un piatto da portata e decorate con la rucola. Occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.18.57

RISOTTO SPECH E ZUCCHINE

Ingredienti:
100 Gr. Di Speck ½ Scalogno Mezzo Misurino Di Olio Extravergine Di Oliva Zucchine 300 Gr. Di Riso 1 Misurino Scarso Di Vino Bianco Secco 600 Gr, Di Acqua Dado Bimby Q. B.
Esecuzione :
Tritare 100 Gr, Di Speck E Mettere Da Parte Soffriggere ½ Scalogno In Mezzo Misurino Di Olio Extr. 3 Minuti Vel 4 100° Aggiungere Le Zucchine A Pezzi 20 Sec. Vel 5 Poi 1 Minuto Vel. 1 ...100° Installare La Farfalla Ed Aggiungere 300 Gr. Di Riso , 1 Misurino Di Vino Bianco . Sfumare Senza Misurino 2 Minuti Vel 1.. 100° Aggiungere Speck , 600 Gr, Di Acqua , Dado , 13 Minuti Vel. 1 , 100° Senza Misurino
Annamaria olivieri martedì 26 agosto 2003 - 18.41.46

ROCHER

- **Mia versione**

Ciao amiche (e amici, sennò i maschietti si offendono ;-))! Ieri sera ho sperimentato la ricetta dei Rocher inserita qualche giorno fa a nome di Pinella, ma ho applicato alcune varianti che hanno dato come risultato delle praline davvero gustose che sono andate a ruba!
ROCHER (Versione Lucia)
350 gr di cioccolato fondente (su consiglio di Elena ho ridotto la dose iniziale di 500 g) 150 gr di latte 300 gr di nocciole tostate 120 gr di wafers alla vaniglia liquore al cioccolato Tritare le nocciole e i wafer grossolanamente. Fondere il cioccolato con il latte a 50°C per 4 min a velocità 1/2. Aggiungere i wafers tritati e 250 g di nocciole e poi amalgamare il tutto. Mettere il tutto a raffreddare (non troppo altrimenti si solidifica; diciamo che 1/4 d'ora è sufficiente); a questo punto avrete un impasto molto morbido da porre a cucchiaiate su carta forno o stagnola. Lasciare rassodare un paio d'ore. Dopodichè fare dell'impasto suddiviso delle palline, immergerle nel liquore al cioccolato e passarle nelle nocciole restanti.
Non ho fatto l'ultimo passaggio, e cioè calare il tutto in cioccolato fuso, ma mi riprometto di provare anche questa versione. Se provate questa ricetta, fatemi sapere cosa ne pensate!
Lucia

ROCHER

Anche, se a dire il vero fa un pò caldo, ed il cioccolato non è adatto alla stagione estiva, invio questa ricetta trovata su un sito di cucina e già adattata al Bimby. 500 gr di cioccolato fondente 150 gr di latte 300 gr di nocciole tostate 125 gr di wafers alla vaniglia Tritare le nocciole grossolanamente ed anche i wafer. Fondere il cioccolato con il latte a 50°C per 4 min a velocita 4. Aggiungere i wafers tritati e le nocciole e poi amalgamare il tutto.Fare le palline, farle rotolare in un po' di granella di nocciole e passarle nel cioccolato fuso. Pinella domenica 6 aprile 2003 - 9.55.26

ROLLATA FARCITA

ingredienti:
300 gr. di farina bianca 00 100 gr. di frumina o amido di frumento paneangeli 1 presa di sale 2 uova 125 gr. di burro freddo sfogliato ½ bustina di lievito pane angeli 20 gr. di marmellata gusto a piacere
esecuzione:
mettere tutti gli ingredienti nel boccale 50 sec. o più vel. 6 si deve formare una palla liscia e omogenea usando una carta da forno precedentemente tagliata in misura 30 per 40 stendere la pasta in una sfoglia rettangolare spalmare la marmellata sulla superficie cercando di restare al centro e lasciando per parte un bordo di cm.2 arrotolare dal lato più lungo aiutandosi con la carta dopo avere fatto il rotolo eliminare la carta e usarla per foderare la lastra del forno mettere la rollata sulla lastra del forno foderata e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 190° per 35/40 minuti annamaria

ROLLÈ GRAN SUCCESSO

ho adattato una ricetta tradizionale e ho fatto un figurone con gli ospiti: 600 grammi di carne di vitello tagliata a rollè 100 grammi prosciutto cotto 300 grammi spinaci spezie per arrosti cipolla vino bianco 1 cucchiaio di farina Togliete la carne dal frigo 1 ora prima, Massagiate con il misto di aromi per arrosto il pezzo di carme (trucco da chef!), Farcite il rollè con i l prosciutto cotto, e poi con gli spinaci cotti, strizzati e ripassati col burro. sale pepe e spezie legare l'arrosto far rosolare l'arrosto in un trito di cipolla, poi bagnare con il vino bianco far proseguire la cottura nel Varoma per circa 45 minuti1 avvolgere il rollè in un foglio di carta d'alluminio (questo vale per tutti gli arrosti) farlo raffreddare e poi metterlo nel freezer per circa 20 minuti prepare la salsina col fondo di cottura dell'arrosto tagliare l'arrosto versare sopra la salsina addensata con farina o maizena mettere nel forno a circa 100° fino al momento di consumare la pietanza (max 20 minuti se no si secca troppo)!

ROSE DEL DESERTO FANTASTICHE

sono buonissime !!
2 uova intere 200 g farina 50 g fecola 100 g zucchero 150 g burro morbidissimo 1/2 bustina di lievito 150 g cioccolato a pezzettini inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il cioccolato per 3 min vel 4 e unire vel 1 per 20 sec il cioccolato Formare delle palline, rotolarle in una scodella di corn flakes disporre su una teglia ricoperta di carta forno spolverare con zucchero e cannella e cuocere a 180 ° per 20 min si conservano per piu' giorni se chiusi ermeticamente ciao a tutte Debby

ROSELLINE IN PASTA BRISE’

dose per 10 persone
1 dose di pasta brisè per il ripieno: 100 gr. prosciutto crudo, 100 gr. Parmigiano
Preparazione
Preparare la pasta brisè. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale prosciutto e formaggio e tritarli grossolanamente: 10 sec. vel.5.
Dividere la pasta brisé in due parti e ricavare due sfoglie quadrate dello spessore di ½ cm. Farcire le due sfoglie con il ripieno e pressarlo. Arrotolare le sfoglie su se stesse e tagliare dei tronchetti lunghi 3 cm. circa. Chiudere ogni tronchetto da una parte e nella parte superiore aprire i lembi esterni a fiore. Ricoprire la placca del forno con carta forno e disporre le roselline ottenute. Cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.
E' DAVVERO OTTIMA, IO INVECE DEL PROSCIUTTO HO USATO LO SPECK. (IN QUANTITà MAGGIORE DI QUANTO RICHIESTO) mara7 giovedì 6 giugno 2002 - 11.29.21 **roselline**
Io Mara preferisco le roselline rustiche anzichè le roselline in pasta brisè che mi sono uscite dure dure, secche secche. Prova quelle rustiche, sono ottime. Non voglio contraddire nessuno ma la mia preferenza va alle roselline rustiche.
Ciao. Maria bg giovedì 6 giugno 2002 - 13.40.19 **per Maria**
Grazie Maria, la prossima volta proverò senz'altro a fare quelle rustiche. E poi ti saprò dire. Ciao

ROSELLINE RUSTICHE

Dal Libro Dei Menù:
Ingr: 350g Di Farina,150g Di Latte, 1 Cubetto Di Lievito Di Birra, 3 Tuorli, 2 Cucchiai Di Zucchero, 50g Di Olio D'oliva, 1 Cucchiaino Di Sale. Per La Farcitura: 125g Di Burro E 200 G Di Speck.
Inserire Zucchero+Olio+Latte+Tuorli+Sale+Lievito: 10"Vel.7 Unire La Farina:30" Vel.6 E 1' Spiga. Dividere L'impasyo In 2 Parti E Stenderli In 2 Sfoglie Rettangolari. Stendervi Sopra La Farcitura Ottenuta Inserendo Dal Foro A Vel6 Lo Speck E Il Burro E Frullando Per 1' Vel6. Arrotolare Le Sfoglie E Tagliarle A Trochetti Larghi 2 Cm. Chiudere La Parte Inferiore E

Distanziarli Sulla Placca Del Forno Coperta Con Cartaforno.Lasciarli Lievitare Almeno 1 Ora E Cuocere A 200° Per 25'.

ROSETTE CON LA BESCIAMELLA

vi passo questa ricetta molto semplice che mi è nata così pensando al pranzo di domenica.....il risultato per me è buono....
Dose per due vassoi in alluminio usa e getta per 4 porzioni:
crepes come da libro base200 gr. di prosciutto cotto a fette200 gr. formaggio a fette che fonda (io ho usato l' edamer)1 dose e mezzo di besciamella come da libro base parmigiano grattugiato (dose a gusto)prendere le crepes una ad una e procedere così:
spalmare un pò di besciamella sulla crepe, mettere una bella fetta di prosciutto e due di formaggio, spolverare con parmigiano grattugiato. Arrotolare la crepe su se stessa fino a formare un rotolo, tagliare a fettine larghe circa 3 o 4 cm. Procedere fino a finire gli ingredientiMettere le fettine ottenute nella teglia facendo in modo che la parte tagliata dove si vede il prosciutto e il parmigiano sia rivolta verso l'alto. Coprire con la besciamella e spolverare il tutto con altro parmigiano. Mettere in forno a 180° per circa 20 min. o comunque fino a doratura. Spero vi piacciano!!!!!! Ciao a tutte rita

ROTOLI PRIMAVERA AL PROSCIUTTO

Ingredienti (per 6 persone)
per le frittate: 3 uova, ½ mis. parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo, sale q.b.
per il ripieno: 150 gr. ricotta, 100 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. burro morbido, ½ mis. parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.
Preparazione
Preparare le frittate inserendo nel boccale uova, parmigiano, prezzemolo e sale: 10 sec. vel.6. Friggere due trittate inuna padella (diam. 25 cm), cercando di farle il più sottile possibile. Preparare il ripieno: inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5. tutti gli ingredienti: 20 sec. vel.5. Spalmare il ripieno ottenuto sulle frittatine e arrotolarle. Avvolgere quindi in carta di alluminio e metterle in frigorifero per almeno 2 ore. Mezz’ora prima di servirle, tagliarle a fettine e disporle su un piatto da portata. NOTE: I rotoli possono essere preparati alche il giorno prima o la settimana prima, conservandoli nel frigorifero o nel congelatore.
Mara 7 mercoledì 10 aprile 2002 - 11.58.44

ROTOLO DI TACCHINO

Ingredienti:700 gr. di fesa di tacchino in un solo pezzo, 500 gr. di spinaci, 3 salsicce, 50 gr. di olio, ½ mis. di vino Bianco, aglio e rosmarino, sale e pepe q.b.Esecuzione:Introdurre nel boccale l'olio e la salsiccia sbriciolata, cuocere 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere gli spinaci e continuare la cottura per 15 min. vel. 1 temp. Varoma. Togliere il tutto ed inserire 1 lt. d'acqua, portare ad ebollizione: 10 min. vel. 1 temp. Varoma. Nel frattempo, aprire la fesa, salarla, peparla e adagiarvi il composto di spinaci; quindi arrotolarlo e legarlo con uno spago. Avvolgere il tacchino con la carta forno e insaporire con aglio e rosmarino precedentemente aromatizzati con il vino bianco. Chiudere il cartoccio e posizionarlo nel VAROMA, cuocere per 45 min. vel. 1 temp. Varoma. Servirlo tagliato a fette. occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.25.41

ROTOLO FARCITO ALLA CREMA DI LIMONE

Rotolo Farcito Alla Crema Di Limone:
Ingredienti Totali: 250 Gr. Di Fecola Oppure Farina Lievitata,200 Gr. Di Burro, 650 Gr. Di Zucchero + 2 Cucchiai , 9 Uova Intere, 1 Bustina Di Vanillina , 1 Bustina Di Lievito Pane Angeli, Carta Da Forno, 5 Limoni Non Trattati, 500 Gr. Di Panna Da Montare Fresca
Fare Un Pan Di Spagna: 250 Gr. Di Fecola Oppure Usare Farina Da Dolci Lievitata 100 Gr, Di Burro A Temperatura Ambiente 200 Gr, Di Zucchero 3 Uova Intere 1 Bustina Di Vanillina 1 Bustina Di Lievito Pane Angeli
Esecuzione:
Foderare Una Teglia Bassa E Larga Da Forno Con Carta Da Forno Bagnata E Strizzata Bene Mettre Il Pan Di Spagna Circa Alto Un Dito A Cuocere In Forno 180° 15 Minuti Lasciare Raffreddare Fare Una Crema Di Limone: 6 Uova 100 Gr. Di Burro A Temperatura Ambiente 450 Gr, Di Zucchero 4 Limoni Esecuzione: Togliere La Buccia Ai Limoni(Solo La Parte Gialla) Inserire Nel Boccale Lo Zucchero E La Buccia Dei Limoni 10 Sec, Vel. 3 Poi 1 Minuto A Turbo Aggiungere Il Burro E Il Succo Dei Limoni, Le Uova 30 Sec.Vel 3 Poi Mettere In Cottura 6 Minuti 70° Vel 4 A Cottura Ultimata Si Spalma Sulla Base Del Pan Di Spagna(Tenerne Da Parte Un Cucchiaio) E Si Arrotola A Salame Tagliando Di Traverso Le Due Estremità Montare 500 Gr. Di Panna Con 2 Cucchiai Di Zucchero, Aggiungere 1 Cucchiaio Di Crema Di Limone E Amalgamare Coprire Tutto Il Dolce Rigarlo Con Una Forchetta Mettere In Costa Sopra Al Dolce Piccole E Sottili Fettine Di Limone Tagliato A Metà Questa Torta È Molto Buona Anche Con La Crema Di Arancio Oppure Con La Salsa Di Fragole Libro Base Pag. 90 Addensandola Con 2 Cucchiai Di Maizena

RUOTA DI FOCACCIA BARESE

ingredienti:
300 gr di acqua 500 gr farina 00 1 cubetto di lievito 1 cucchiaio di sale fino (non colmo) 1/2 cucchiaio di zucchero pomodori, origano, olive olio extravergine di oliva preparazione dell'impasto:
inserire nel boccale l'acqua 30 sec 50° vel 1; aggiungere il lievito 10 sec vel 7; farina, sale, zucchero 30 sec vel 7; tocco "magico" 1 min spiga.
Formare una "pagnotta" (palla), e adagiarla al centro in una teglia antiaderente di diametro 28 o 30cm (più rustica quella di alluminio), con il fondo PIENO di olio extravergine di oliva, lasciare "riposare" la pagnotta per 10min (è preferibile che la teglia venga chiusa lontano da correnti d'aria -importantissimo, altrimenti non lievita- magari con un'altra teglia a campana). Dopo, rigirare la pagnotta nell'olio, stenderla con la punta delle dita partendo dal centro. Condire con pomodori, olive e origano, attendere la seconda lievitazione per più di un'ora. Preriscaldare il forno, portarlo a 200° (più è caldo, migliore sarà la nostra "ruota" di focaccia. Cuocere per circa 15min, visivamente la ruota dovrà essere molto "dorata". Se avete un forno elettrico ventilato, è l'ideale. E' l'ideale per un party improvvisato con amici: se accompagnata con stuzzichini, provolone, salami e sott'oli... al diavolo le diete!!!

S

Salmone al limone con maionese aromatizzata

Agrumi la cucina del Sole
Ingredienti: 4 fette di salmone fresco, 2 limoni e un poco di buccia grattugiata, 1 piccola cipolla, 3 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, 400 gr. di patate, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b. Maionese: 150 gr. di olio di semi Cuore, 1 uovo e 1 tuorlo.
Preparazione: In una terrina sistemare le fette di salmone e irrorarle con il succo di due limoni e lasciare marinare per 12 ore. Nel boccale versare 500 gr. di acqua, un pizzico di sale, una fetta di limome e una foglia di alloro: 6 min. 100° vel. 1. Togliere il salmone dalla marinata e mettere due fette nel Varoma e due nel vassoietto del Varoma. Sbucciare le patate, tagliarle a tocchetti e inserirle intorno alle fette di salmone. Posizionare il Varoma e cuocere: 15-20 min. vel. 2 temp. Varoma (la cottura dipende dallo spessore delle fette). Mettere in un piatto di portata, coprire il salmone con fettine di limone e tenere da parte. Nel boccale pulito con lame in movimento tritare la cipolla, la foglia di alloro e i chiodi di garofano per 10 sec. a vel. 5. Tenere a parte. Preparare una maionese: nel boccale pulito inserire la farfalla, le uova, un pizzico di sale: 1 min. vel. 3 versando l'olio dal foro del coperchio con il misurino leggermente inclinato. Aggiungere il succo di limone. Incorporare anche il trito aromatico e il prezzemolo tritato. Eliminare dal salmone le fette di limone e cospargerlo con la salsa preparata, contornare di patate condite con sale, olio, pepe e un poco di buccia grattugiata di limone.
Francesca mercoledì 31 luglio 2002 - 17.43.50

Salsa di cipolle al limone

Agrumi la cucina del Sole
Ingredienti: 300 gr. di cipolle bianche, 30 gr. di zucchero, 80 gr. di aceto, 2 limoni medi, 1 spicchio di aglio, sale e pepe q.b.
Preparazione: Pulire le cipolle e affettarle, inserirle nel boccale con lo zucchero, rosolare: 2 min. 100° vel. 1. Versare l'aceto e cuocere per 7 min. a 100° vel. 1 senza misurino. Unire un limone tagliato a fette e il succo dell'altro, insaporire con sale e pepe, cuocere: 15 min. 90° vel.1. Se la salsa si addensa troppo aggiungere un poco di acqua fredda. A cottura ultimata, lasciare raffreddare un poco, poi frullare per 30-40 sec. a vel. 5-6. Versare la salsa in una salsiera strofinata con aglio. Tenere in frigorifero. CONSIGLIO: Questa salsa si usa per accompagnare pesci cotti a vapore freddi

SALSA MORNAY

300 gr. di latte, 200 gr. di panna, 100 gr. di gruviera, 30 gr. di farina, 50 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, sale q.b., noce moscata a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale il gruviera: 15 sec. vel. Turbo e metterlo da parte. Introdurre nel boccale latte, panna, farina, sale, noce moscata e burro: 7 min. 90° vel. 4. A cottura ultimata, unire il gruviera e i tuorli: 10 sec. vel. 4. NOTE: Questa salsa serve per gratinare polpettine, petti di pollo, verdure lessate e pasta.

SALSA TAPENADE

Per farmi perdonare vi trascrivo la ricetta della salsa tapenade, buonissima, soprattutto per chi, come me, recentemente fa molta fatica a mangiare la carne:
Dose per 6 persone:
Ingredienti:
30 gr.di acciughe,1 spicchio d'aglio,100 gr.di olive nere snocciolate,20 gr.di capperi,30 gr.di tonno sott'olio,succo di 1/2 limone,50 gr.di olio extra vergine di oliva.
Preparazione:
Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5,aglio,olive tonno,capperi acciughe e limone:1 min.vel.5.Aggiungere l'olio a filo.30.sec.vel.5 e 10 sec. vel. turbo. Raccogliere il composto con la spatola:10 sec. vel. turbo. Questa salsa è ottima con verdure crude,uova sode,carni o pesci bolliti e per farcire crostini

SALSA TONNATA VELOCE

Inserire nel boccale un po' di maionese e aggiungere con lame in movimento 100 gr. di tonno, qualche cappero e 2 filetti di acciughe. Rimescolare a vel.4 per 20 sec. oppure finchè necessario aggiungendo ancora un po' di maionese. Farcire il panettone gastronomico.

SANDWICH

Ingredienti: 500 gr di manitoba, 150 gr di acqua, 100 gr di latte a temperatura ambiente (va bene anche con tutta acqua), 80-90 gr di olio di semi, 1 cubetto di lievito, 20 gr di zucchero e 1 cucchiaino di malto (bene anche il miele), 10 gr di sale fino, 1 uovo per spennellare.
Nel boccale acqua, latte lievito sbriciolato, malto, olio a vel 5 per 20". Aggiungere la farina e il sale, impatare a vel 6 per 30", se fatica a staccarsi dal boccale agiiungere un pochino di farina dal foro mentre è in movimento. Poi 30" a spiga.
Far lievitare 45', formare delle palline e sistemarle su carta da forno distanti l'una dall'altra, lasciar lievitare 1 h chiusi nel forno spento, pennellare la superficie con l'uovo battuto (così sono più belli, ma un'emulsione di olio e acqua può sostituirlo). Cuocere a forno caldo 180° (o 150 se ventilato) per 15-20'. Si possono fare anche i panini lunghi per gli hot-dog. Si posssono congelare e lasciar rinvenire a temp ambiente saranno ancora buonissimi.

SARDINAIRA

Ingredienti: 350 gr. farina, 20 gr. lievito di birra, 80 gr. latte, 80 gr. acqua, 60 gr. olio d'oliva buono per l'impasto e 20 gr. per il sugo, 10 gr. sale, 1 scatola di pelati (oppure – moolto meglio 450 gr. pomodori freschi da sugo), 6 spicchi d'aglio (vestiti), 6-7 acciughe, 15 olive taggiasche, 20 gr. capperi, 10 gr. origano.
Preparazione: Mettere nel Bimby il latte, l'acqua, l'olio (60 gr.) e il lievito: 10 sec. vel.5-6- Inserire la farina e il sale : 30 sec. vel.5, 30 sec. vel. Spiga.
Togliere e lasciare lievitare un'ora e anche piu'.
Nel frattempo, nel boccale, mettere 20 gr. di olio i pomodori freschi (i ho schiacciato un po' l'acqua dei pomodori quando li ho lavati ben bene) e le acciughe: 2 colpi di turbo. (i pomodori non devono rompersi del tutto). Aggiungere poi i capperi e gli spicchi d'aglio vestiti. Cuocere per 5 minuti, 100°, vel.1 con il misurino inclinato. Aggiungere l'origano (sembrerà tanto ma ci vuole) e mescolare bene bene per 10-20 sec. vel.1. Lasciar raffreddare.
Terminata la lievitazione stendere l'impasto (se si vuole mettere un po' d'olio sulla carta forno). Si farà un po' di fatica perchè l'impasto è un po' appiccicaticcio ed elastico (ma va bene così), ricoprire con il sugo preparato e disseminare le olive (taggiasche, se possibile!!!).
Infornare in forno caldo e cuocere per circa 20 minuti a 180 gradi.Servire possibilmente tiepida, a riquadri.

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

questo è favoloso,provalo se vuoi. 5 uova, 500 gr. di panna fresca, 150 gr. di zucchero, gr. 50 di zucchero per la panna, gr. 250 di torrone macinato, essenza di mandorla. Lavorare i rossi con lo zucchero fino a rendere il tutto molto fine e spumoso,montare i bianchi a neve,montare la panna dopo averla zuccherata e unirvi il torrone.
Quindi aggiungere i rossi e i bianchi e qualche goccia di essenza di mandorle,amalgamare il tutto facendo attensione a non fare smontare il tutto ,quindi versare negli appositi stampini e lasciare in frigo per 12 ore. Sformare,e servire guarnendo con cioccolato fuso

SEMIFREDDO MATTONELLA DELLA NONNA

Ingredienti:
6 Tuorli 200 Gr. Di Zucchero 300 Gr. Di Burro 40 Gr. Di Cacao In Polvere 100 Gr. Di Cioccolato Fondente 30 Gr. Di Latte Biscotti Saiwa 2 Tazzine Di Caffè
Esecuzione:
Inserire Nel Boccale Lo Zucchero E Polverizzarlo A Velo:30/40 Sec.Vel/Turbo Inserire La Farfalla , I Tuorli Montarli 2/3 Minuti Vel. 3 Togliere La Farfalla , Aggiungere Il Burro A Pezzetti E Montare 1 O 2 Minuti Vel, 2/3 Nel Frattempo Inzuppare Leggermente I Biscotti Saiwa Nel Caffè E Posizionarlo In Un Vassoio In Fila , Versare Metà Composto Sui Biscotti Ricoprire Il Tutto Con Uno Strato Di Biscotti Inzuppati Nella Metà Del Composto Rimasto Aggiungere Il Cacao Ed Amalgamare Vel. 2/3 Versare La Crema Al Cacao Sul Secondo Strato Di Biscotti, E Ricoprire Di Nuovo Con Biscotti Inzuppati Nel Boccale Inserire Il Cioccolato Fondente Ed Il Latte E Sciogliere :2 Minuti 50°Vel 1 Ricoprire La Mattonella Con Del Cioccolato Fuso Lasciare Riposare Il Semifreddo Nel Frezzer Alcune Ore
Annamaria olivieri venerdì 22 agosto 2003 - 8.37.38

SEMOLINO AI CARCIOFI

Provatela...è buonissima!!!
Ingr. x semolino:1 lt. latte, 250 g. semolino, 30 g berro, noce moscata, sale, 1 dado, 60 g parmigiano.
Per farcitura: 4 cuori carciofo, 100 g prosciutto crudo in una fetta sola tagliata a dadini, 1 sclogno piccolo, 20 g olio oliva, 50 g vino bianco secco, 100 g acqua, sale e pepe, 150 g fontina tritata grossolanamente, 200 g salsiccia, burro a fiocchi.
Affettate i cuori mettendoli in acqua e limone. preparate la farcitura, mettendo nel boccale lo scalogno e l'olio 2 min.100° vel.4, aggiungete il prosciutto crudo, i carciofi, il vino bianco, sale e pepe 3 min. 100° vel.1, inserite l'acqua e cuocete 25 min. 100° vel,1. Togliete dal boccale e tenete da parte. Preparate il semolino secondo ricetta base insaporendolo con il dado anzichè il sale. Quando sarà cotto versate in una pirofila imburrata metà semolino, sulla superficie del quale distribuirete la farcitura di carciofi e metà fontina tritata. Ricoprite col restante semolinoe aggiungete la salsiccia a pezzi. cospargete la superficie con il resto della fontina e con fiocchi di burro. Cuocere in forno caldo a 200° per 20 min. circa. Per rendere croccante il semoline, passatelo al grill sul finire della cottura.

SFINCI DI S. GIUSEPPE

SONO I DOLCI caratteristici che si mangiano a Palermo per la festa di San Giuseppe, una delle celebrazioni più antiche e tradizionali della città. Farina, buccia di limone, ricotta, zuccata, cioccolato amaro, arancia candita, sono gli ingredienti per preparare "I sfinci di San Giuseppe". Il nome che indica generalmente una frittella, deriva dal latino "spongia" cioè spugna, e questi a sua volta dal greco "sfoggia". Dunque frittelle morbide, gustose e asimmetriche, che sembrano delle vere e proprie spugne.
Molti però fanno derivare il vocabolo dall'arabo "sfang" col quale viene indicata una frittella di pasta addolcita con il miele.
INGREDIENTI per 6 persone:
1/2 litro d'acqua, 1/2 chilo di farina, 1/2 buccia di limone, 100 gr di strutto, 7 uova, sale, 10 grammi di ucchero, 1/2 kg di crema di ricotta, arancia candita, zucchero, in polvere q.b., 30 grammi di cioccolato amaro, 30 gr di zuccata a pezzetti, 30 gr di pistacchi sgusciati tritati.
Fate bollire l'acqua con un pizzico di sale, con la buccia di limone e o zucchero e dopo qualche minuto spegnete il fuoco. Unite la farina, la sugna, e uno per volta le uova. Mescolate bene finchè la pasta si staccherà dai bordi della pentola e lasciate raffreddare. Con un cucchiaio versate il composto, un cucchiaio alla volta, in un recipiente profondo, dove avete messo olio di semi e sugna bollenti. Fate dorare senza fare scaldare troppo l'olio e la sugna. Quindi scendete i bignè e lasciateli a lungo su della carta paglia per eliminare l'unto. Nota bene: i bignè devono avere una fenditura al centro. Per ottenere ciò, mentre friggono, abbiate cura di batterli con una forchetta. Adesso passate al ripieno ed alla guarnizione. Riempiteli con la crema di ricotta, alla quale avrete unito i pezzettini di zuccata e cioccolato, attraverso la fenditura che avevate provocato durante la frittura e ricoprite la parte superiore con la stessa crema. Guarnite con i pezzettini di arancia candita e spruzzate con zucchero in polvere e pistacchi tritati. Sistemate i bignè in un vassoio, e serviteli.
(ricetta trovata tramite Google, da IHC)

SFORMATO DI PARMIGIANO

250 gr di parmigiano reggiano grattugiato, 5 uova, 150 gr di ricotta, 70 ml di latte, sale e pepe.
Montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale, 3 minuti vel 3, e mettere da parte. Preriscaldare il forno a 150° e preparare un bagnomaria abbastanza capace da contenere la terrina nella quale vorrete cuocere lo sformato (io ho usato una terrina scanalata). Imburrare bene e infarinare la terrina.

Mettere nel boccale i rossi d’uovo con la ricotta e il latte, 30 sec. vel 3-4. Poi aggiungere il parmigiano, sale e pepe e mescolare ancora, 20 sec vel 3-4.Aggiungere a cucchiaiate il composto agli albumi, incorporando delicatamente con movimenti dal basso verso l’alto. Versare il tutto nella terrina, livellare bene e coprire con carta alluminio. Cuocere in forno a bagnomaria per circa 1 ora, sempre coperto. Dopo averlo estratto dal forno, togliere delicatamente la pellicola e sformare su un piatto.
E’ molto saporito e, secondo noi, non necessita di salsine. Altrimenti, si puo' accompagnare con asparagi lessati, tritati bene nel Bimby con un po' di olio, sale e un cucchiaio di panna, da farne una cremina.

SFORMATO DI PATATE E RATATOUILLE

Avevo detto che non avrei messo più ricette, ma spero che facendolo solo qui, nel nostro sito di amici e persone cordiali, la cosa sia tranquilla.
Se lo provate, fatemi sapere se vi piace. E' anche molto coreografico.
SFORMATO DI PATATE E RATATOUILLE
Ingr. 700 gr di patate, 200 gr di ratatouille di verdure (per la preparazione, vedi sotto), 2 uova, 50 gr di parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di panna, pangrattato, sale.
Preparare la ratatouille tagliando a dadini una melanzana, due zucchine, un peperone rosso e uno giallo, una cipolla. Mettere in una pentola con un po’ di olio e cuocere per 15 minuti. A questo punto, aggiungere due o tre pomodori S.Marzano a pezzetti e continuare a cuocere per un po’.
Per lo sformato: tagliare le patate a tocchetti e metterle nel cestello. Mettere 500 ml di acqua nel boccale, inserire il cestello e cuocere per 25 min temp. Varoma vel 1 ½. Lasciare un po’ nel boccale dopo la cottura. Dopo dieci minuti, vuotare bene il boccale, metterci le patate e lasciarle raffreddare a boccale aperto. Poi mettere le due uova, il parmigiano, la panna, il sale ed eventualmente qualche fiocco di gorgonzola morbido. Mescolare il tutto, vel da 1 a 6, per 30 secondi. Imburrare uno stampo usa e getta rotondo da 20 cm, fare un primo strato di composto di patate, aggiungere la ratatouille, lasciando un margine di un cm (come se doveste farcire una torta) e coprire col restante composto. Livellare bene e cospargere di pangrattato e un filo di olio. Cuocere in forno a 180 gradi per 25 minuti circa, aggiungendo la funzione grill negli ultimi 15 minuti. Sformare su un piatto e servire con la restante ratatouille come contorno.
Elena venerdì 2 maggio 2003 - 10.13.01

SGOMBRI RIPIENI

Per 4 p.
4 sgombri di circa 200 gr l'uno succo di 1 limone 2 cipolle, 1 peperone 2 cucchiai i polpa a pezzi di pomodoro 1 spicchio d'aglio 2 filetti d'acciughe 30 gr di prezzemolo, pepe, sale q.b. 4 foglie d'alloro 20 gr di olio extra vergine 200 gr di vino bianco secco 50 gr di pane grattuggiato
Pilure i pesci, togliere le code e le teste. Asciugare con carta assorbente, porli su un piatto e irrorarli col succo di limone, salarli e peparli, tenere da parte.
Nel boccale tritare le cipolle, l'aglio,le acciughe ed il prezzemolo: 20 sec vel 3-4.
Mettere in una terrina la polpa di pomodoro e il peperone tagialto a striscioline, insaporirli col trito precedentemente preparato mescolando bene.
Farcire gli sgombri con il ripieno, aggiungendo all'interno di ciascun pesce una foglia di alloro, chiuderli con filo rete (o con stecchini) cospargerli di pane grattuggiato.
Ungere i pesci con l'olio e disporli nel varoma. mettere 700 gr di acqua nel boccale, salare: 35 min temp. Varoma vel 2.
trascorsi 8 min aggiungere il vino, posizionare il varoma col pesce e completare la cottura.
Servire con fette di limone. Chiara mercoledì 17 aprile 2002 - 20.50.11 **Piccole varianti**
Ho fatto alcune varianti:
2 pesci da 300 o poco più l'uno, non avevo il peperone e ho messo delle olive nere tagliate a rondelle, una sola cipollina. Il trito preparato era tanto così per non avanzare inutilmente dopo aver irrorato i pesci l'ho sistemato sopra di essi, ho aggiunto il pane grattuggiato.
buoni anche così! Chiara mercoledì 17 aprile 2002 - 20.53.07

SIMIL NUTELLA BIMBY

Ingr. 100 gr di nocciole tostate e spellate, 100 gr di cioccolato al latte, 100 gr di cioccolato fondente, 90 ml di olio di semi, 170 ml di latte parzialmente scremato, 150 gr di zucchero.
Mettere nel boccale le nocciole e lo zucchero, polverizzare per 30 sec vel 5-6. Aggiungere il cioccolato e mandare di nuovo a vel. 5 per 30 secondi. Aggiungere latte e olio e cuocere 5 min. e 30, 50° vel 4.
Omogeneizzare a vel 7 per 30 secondi a fine cottura.

SORBETTO ALLE MELE VERDI

Anche se pare che nessuno sia interessato a questa ricetta io ve la scrivo ugualmente, provare per credere!!!
750 gr. mele verdi (da congelare a cubetti)sono 4 o 5 mele
1 albume, 150 gr. zucchero, il succo di 1 limone.
Preparazione: togliere dal freezer le mele 5 minuti prima della preparazione. Inserire nel boccale in questa sequenza precisa:
1) 150 gr. zucchero a velo (30 sec. vel. Tbo)
2) 2) albume; 3) mele; 4) succo di limone
3) da velocità 5 a turbo sempre spatolando a fondo per 2 minuti e più. E' sublime

SORBETTO AL COINTREAU

Questa ricetta non l'ho ancora provata ma ha tutta l'aria di essere....
700 gr. ghiaccio; 4 arancie pelate a vivo; 200 gr. zucchero; 1 pezzetto scorza d'arancia; 1/2 mis. cointreau.
Nel bocale la buccia d'arancia con lo zucchero: 30 sec. vel. Tbo.
Aggiungere le arancie, il ghiaccio e il liquore: 1 min da vel. 5 a vel. turbo sempre spatolando.
Fatemi sapere

ALRO SORBETTO AL LIMONE

Per Emilio: te ne riporto un'altra presa dal vecchio forum del Bimby! Ciao, Greta
SORBETTO AL LIMONE
Rivista Bimby settembre 2001" Tempo di cottura: 3 minuti. Difficoltà:1 Ingredienti: 400 gr di acqua, 200 gr di zucchero, 150 gr. di succo di limone (3 limoni circa), 1 pezzetto dii scorza gialla di limone. Preparazione: Mettete nel boccale acqua, zucchero, la scorza di limone e scaldate: 2 min. 50° vel.1.Lasciate raffreddare completamente, poi unite il succo di limone e togliete la scorza. Versate tutto in un recipiente largo e basso (contenitore di stagnola) e riponete in congelatore per almeno una notte. Al momento di servire, dividete il composto in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 10 sec. vel. 9 e per altri 20 sec. vel. 4. Servite subito

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Ingredienti:
2 spicchi di aglio 1 peperoncino (a piacere) 80 gr di olio extravergine di oliva 500 gr di spaghetti di grano duro 900 gr di acqua sale q.b.
Preparazione:
Preparare nel boccale il soffritto (aglio, olio e peperoncino): 3 min 90° vel. 1(questa velocità sarà usata anche per la cottura degli spaghetti).
Se desiderate far scomparire l’aglio, lasciando naturalmente il sapore, nei primi 30/40sec potete sminuzzare l’aglio, basta portare le lame a vel 5/6: i commensali che trovano sempre da ridire qualcosa sui vostri menù capiranno che… l’aglio è stato tolto!A soffritto ultimato, inserite nel boccale l’acqua: 15min 100° vel. 1, salate a piacere.
Dopo circa 8 minuti vedrete l’acqua in ebollizione, il misurino comincerà a sbuffare: spegnete la velocità e calate gli spaghetti dal buco del boccale (interi, non li spezzate). Aiutate gli “spaghi” a scendere nel boccale, premendoli leggermente dalla parte che fuoriesce. Rimettete il misurino capovolto sugli spaghetti, riaccendere la velocità.
Il Bimby conserverà il programma di cottura precedentemente impostato: sono rimasti 7min 100° vel. 1 (i 7 minuti sono quelli di cottura di uno spaghetto al dente; se usate un tipo di pasta che necessita di più minuti…aumentate il tempo con quello riportato sulla confezione di pasta).
All’ultimo minuto controllate la cottura, l’acqua è quasi scomparsa (se è tanta, portate la temperatura a Varoma), la vostra spaghettata è pronta: con un ottimo pecorino a pioggia, qualche peperoncino intero per decorare la coppa…
Buon Appetito!!!
occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.13.00
citare l'autrice
per correttezza... quando si fa copia e incolla delle ricette, può anche essere citato il sito...
webmaster web2you.it martedì 30 dicembre 2003 - 14.14.33

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Io li ho fatti così, nè prorpriamente all'uovo nè di semola. Dose per 6 p. 500 gr di farina di grano duro, 2 uova, un pizzico di sale, 150 gr di acqua. Tutto nel boccale (tenere nel misurino un po' d'acqua, da aggiungere durante l'azione di impasto,dovrebbe andare comunque tutta, ma se dovesse occorerne un altro goccio mettetelo) impastare da vel 1 a 7 per 30", poi 15" a spiga. Lasciar riposare l'impasto in un canovaccio per almeno 1/2 ora. Tirare alcuni pezzi nella macchina per la pasta (oppure olio di gomito e mattarello) al 1° buco per 2 volte (passate le strisce nella farinan non devono appiccicarsi alle mani. Poi tagliatele nell'apposito attrezzo (o quello manuale o come ho fatto io in quello della macchinetta). Il tempo di cottura non me lo ricordo ma non molto, poi va a gusti. Era la prima volta quindi se qualche esperto/a vuole dire la sua ben venga.

SPAGHETTI BIG ESTATE

Gr.500 spaghetti Barilla n.5 Gr.100 pomodorini secchi Gr.50 olio di oliva extravergine 2 spicchi aglio, 4 acciughe deliscate, 1 scalogno piccolo, 1 peperoncino mazzolino basilico, un cucchiaino prezzemolo tritato gr.100 vino bianco secco lt.1 acqua gr.30 parmigiano Reggiano grattugiato sale q.b.
Preparazione Inserire nel boccaglio aglio, olio, peperoncino e scalogno: 3 min. 100° vel.4. Unire i pomodorini e le acciughe: tritare 20 sec. vel.6/7 Versare il vino bianco e cuocere: 3 min.100° vel.1 Versare l’acqua e portare a bollore: 8 min. 100° vel.1. Versare gli spaghetti: 3 min.vel.1 (per farli scendere, dare qualche colpetto con la mano). Quando tutti gli spaghetti saranno scesi, dare il tempo di cottura riportato sulla confezione. (controllare durante la cottura, aiutandosi con la spatola, che tutti gli spaghetti siano coperti dal liquido). A cottura ultimata, versare tutto in una zuppiera dove avremo preparato il basilico, il prezzemolo tritato e il parmigiano. Mescolare e finire con un filo di olio crudo

SPAGHETTI CON MOLLICA AL FINOCCHIETTO

da Bimby in cambusa Tempo di preparazione:TM21 40 min. circa
Ingredienti: Dose per 4 persone: 400 gr. di spaghetti, 4 cucchiai di pangrattato (mollica), 60 gr. di olio d'oliva, 300 gr. di pomodorini, 80 gr. di finocchietto senza gambi, 1 spicchio d'aglio, 8 acciughe sotto sale o sarde salate, sale e pepe q.b., peperoncino facoltativo
Preparazione:
Tostare il pangrattato nel boccale: 2 min. 100° vel. 2, unire 20 gr. d'olio: 3 min. 100° vel. 2. Tenere a parte. Nel boccale pulito mettere il rimanente olio, l'aglio e le acciughe diliscate e ben lavate, il mazzetto di finocchietto e il peperoncino, tritare per 10 sec. vel. 6, poi soffriggere per 3 min. 100° vel. 4. Unire i pomodori a tocchetti, regolare di sale, se necessario, e cuocere per 10 min. 100° vel.1. Tenere a parte. Nel boccale versare 1 lt. d'acqua, salare e portare a bollore: 10 min. 100° vel. 1. Cuocere gli spaghetti per il tempo di cottura indicato sulla confezione. A cottura ultimata, scolarli e condirli con i pangrattato e il sugo.

SPAGHETTINI IN CAMBUSA

5 pomodori maturi, 40 g capperi dissalati, 40 g olive snocciolate, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di origano secco, 1 peperoncino piccante, 50 g olio extravergine, 2-3 acciughe dissalate.
inserire nel boccale 30 g di olio, i capperi, le olive, l'aglio e il peperoncino: 3 min 100° vel4. Unire le acciughe e l'origano: 10 sec. vel 6. Insaporire 2 min 100° vel 1 e aggiungere i pomodori a pezzettoni e cuocere 15 min circa 100° vel 1. Versare 700 g di acqua e aggiustare di sale 10 min 100° vel 1. Versare nel boccale gli spaghettini, quando sono entrati dolcemente dare il tempo di cottura riportato sulla confezione. Servire in una zuppiera irrorandoli con l'olio rimasto.

SPEZZATINO CON PATATE

600 g di vitello o maiale a pezzetti, 600 g di patate a pezzi, 70 g di pancetta, una cipolla, uno spicchio d’aglio, un rametto piccolo di rosmarino, 200 g di passata di pomodoro, 200 g di brodo, 40 g d’olio, una noce di burro, mezzo misurino di vino bianco secco, sale. Inserite nel boccale pancetta, aglio e rosmarino: 30 sec vel 5. Aggiungete olio e burro: 5 min 100° vel 1. Introducete la carne a pezzi: 10 min 100° vel 1. A metà cottura aggiungete il vino e alla fine la passata, il brodo e salate: 30 min varoma vel 1. Mettete nel varoma le patate, salate e posizionate il varoma sul coperchio. A cottura ultimata inserite le patate nel boccale mescolando delicatamente. Lasciate riposare lo spezzatino nel boccale chiuso per 10 minuti prima di servire. Io in genere lo lascio riposare in una padella larga cos' è più comodo mescolarlo con le patate. Attenzione ad una cosa, a me si attorciglia sempre al gruppo coltelli, non ho ancora capito se è per la carne tagliata troppo grossa o se andrebbe aggiunto un pò di liquido.
Nonostante tutto è buonissimo.

SOTTOFILETTO DI VITELLONE AL SUGO DI FUNGHI

Ingredienti:
Gr. 800 Di Carne 2 Scalogni 40 Gr. Di Olio Di Oliva 1 Carota Sedano Prezzemolo Peperoncino 30 Gr. Di Funghi Secchi Sale Grosso 1 Misurino Di Vino Bianco 3 Misurini Di Latte Esecuzione: Soffriggere 2 Scalogni In 40 Gr, Di Olio Di Oliva Extravergine Di Oliva 3 Minuti Vel. 4 100° Aggiungere Una Carota A Pezzi , Un Po Di Sedano, Un Po Di Prezzemolo , Un Peperoncino , 30 Gr. Di Funghi Secchi Ammorbiditi Precedentemente In Acqua E Tritare Il Tutto Per 10 Sec. Vel. 4 Tagliare La Carne A Fette E Metterla Nel Cestello . Aggiungere Sale Grosso 1 Misurino Di Vino Bianco , Sfumare Per 4 Minuti Vel. 1 A Varoma Senza Misurino Aggiungere 3 Misurini Di Latte 40 Minuti Vel. 1 A Varoma Togliere La Carne Verificando Che Sia Cotta A La Punto Giusto , Tritare A Turbo Il Sugo , Con Cui Si Coprirà La Carne Tagliata A Fettine Da Servire

STELLA DI NATALE

Invenzione del giorno, visto che avevo un pranzo, cosi' ho sperimentato prima di Natale. La inserisco suddivisa in due, cosi' non rischiamo di perdere dei pezzi. Per la pasta biscotto: 170 gr di farina, 4 uova, 150 gr di zucchero (meglio se a velo), 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale e una punta di lievito. Per la farcia: 250 gr di crema di marroni, panna montata. Per la copertura: 200 gr di cioccolato fondente, 80 gr di burro, 40 gr di zucchero a velo.Preparare la pasta biscotto. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, inserendo la farfalla e facendo andare per 2-3 minuti vel 3. Togliere dal boccale, mettere in frigo e inserire i rossi con lo zucchero, sbattere bene per 2 minuti vel 2 ½. Aggiungere gli albumi montati ed amalgamare lentamente a vel 1. Poi aggiungere la farina setacciata e la vanillina. Imburrare e infarinare una pirofila di circa 28 cm di diametro, versare meta' del composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 11 minuti circa (non deve scurirsi affatto. Chi ha il microonde funzione Crisp, può cuocere la pasta biscotto nel piatto Crisp per 4 minuti e mezzo, viene perfetta). Togliere e mettere a freddare su un canovaccio umido. Elena domenica 16 dicembre 2001 - 16.12.47 **stella di Natale 2**
Ripetere per la seconda volta l'operazione, in modo da ottenere due dischi di pasta biscotto, da conservare in 2 panni umidi fino al momento dell'utilizzo. Mescolare la crema di marroni con circa 100 gr di panna montata, disporre su uno dei due dischi in uno strato di un po' più di mezzo cm, coprire con l'altro disco di pasta. Ricavare da un cartoncino una forma di stella ad otto punte, poggiarla sulla torta e ritagliarla facendo attenzione a non far uscire il composto. Con i ritagli, formare un disco da sovrapporre al centro della stella, formando un secondo piano. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato sminuzzato col Bimby (30 sec vel 5) e il burro, lasciate intiepidire e ricoprite cosi' la stella, tralasciando i lati e coprendo solo la superficie. Con altri 100 gr di panna montata, decorate il contorno dei due piani della stella facendo dei ciuffetti, aggiungere sulle otto punte e sul cerchio superiore delle smarties rosse per decorare.

STRACCETTI ALLE ERBE

ingredienti:400gr.farina,3uova,60gr.bietole(solo le foglie) 10 gr.olio,120gr.burro,4 rametti di maggioranafresca,4 rametti di origano fresco(o 1cucchiaino secco)2 rametti di menta fresca,sale q.b.60gr.parmigiano gratt.Per decorare 1 pomodoro a dadini,2rametti o foglie di basilico a listrelle. Tritare le erbette nel boccale con la farina,unire le uova.l'olio e un pizzico di sale,impastare 30 sec.vel.6 e 1 min.vel Spiga.Tirare la sfoglia sottile e tagliarla a straccetti,sistemarli in un canovaccio infarinato.Nel boccale tritare tutte le erbe aromatiche 30 sec.vel.5-7 con lame in movimento.Unire il burro morbido .un pizzico di sale e pepe nero 1 min.90°vel.3.Cuocere al dente gli straccetti e condire con burro fuso le erbe il parmigiano e la dadolata di pomodoro fresco e basilico.Servire caldi.

STRACCHIN GELATO

Preparare un po' di zucchero a velo a turbo, il necessario per dolcificare 250 gr di panna. Tritare circa 50 gr di fondente a turbo pochi sec. Far raffreddare un po' in frigor il boccale, mettere la farfalla e montare a vel 2-3. Aggiungere verso la fine lo zucchero, le mandorle precedentemente tritate e tostate sul fuoco con un padellino e un nonnulla di burro (lasciar raffreddare), il cioccolato tritato e malgamare a vel 1, guardate dal foro. Versarlo in uno stampo da plum cake e congelare. Toglierlo dal frizeer circa 30' prima di servirlo, dovrà avere la consistenza del semifretto sui late e al centro leggermente durino. Si serve così, ma con uno zabaione tiepido si sposa bene, ma va a nozze anche con una salsa al cioccolato.

STRAUBEN

ciao a tutte sono nuova nel sito ma ho il bimby da ottobre,ho sperimentato molte ricette,così ve ne mando qualcuna.
Mia cognata è di San Candido(BZ) da lei ho imparato gli Strauben.
200g di farina 1 presa di sale 2 cucchiai di burro morbido 1/4 di latte 2 cl di grappa o altro liquore a piacere 2 uova olio per friggere adattata al bimby il procedimento è così:
nel boccale riscaldare il latte 1 min. 80° vel.1 metter sale e farina vel. 3 1 min. aggiungere i tuorli e il liquore 1 min. vel.3. Far riposare. Montare gli albumi a neve ed unirli al composto. mettere il composto in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e larga e far cadere nell'olio ben caldo, usare una pentola di piccolo diametro a bordi alti, facendo dei cerchi...La frittella dovrà assomigliare a un cervello umano.Cospargerle dopo con zucchero a velo. Dora lunedì 14 aprile 2003 - 19.00.25
sembra buona...
ma la prossima volta le ricette non trascritte da libri bimby inseriscile nell'altro forum.
ciao emilio martedì 15 aprile 2003 - 8.44.24
scusa
scusa ma non ci avevo pensato, sai inserendo 2 ricette..... dora martedì 15 aprile 2003 - 13.33.57

STRUDEL DI VERDURE

300g. di pasta sfoglia 200 g. di carote 300 g. di fagiolinio teneri 250 g. di ricotta 15o g. di prosciutto cotto 1 uovo più 1 tuorlo 50 g. di parmiggiano un pò di basilico e prezzemolo sale pepe enoce moscata quanto basta esecuzione: preparare la pasta sfoglia come da ricetta base e conservarla in frigo inserire nel boccale 600g. di acqua salata nel cestello inserire le verdure tagliate a pezzetti 18m. 100g. v.3 scolare ed asciugare il boccale poi mettere il parmiggiano il prezzemolo il basilico 10 s. v.3 spatolando aggiungere le verdure e il prosciutto tagliato a dadini mescolare il tutto con la spatola stendere la pasta sfoglia a rettangolo disporre sopra il composto e avvolgere la pasta formando uno strudel sistemarlo su una placca da forno con carta da forno e cuocere a forno caldo 180°200° per 35 40 min. io ho usato la pasta sfoglia della buitoni è stato anche mangiato freddo risultato ottimo

STRUDEL DI ZUCCHINE CAROTE E BASILICO

Ingredienti:
Gr. 200 Di Farina Gr. 300 Zucchine Gr. 400 Ricotta 2 Uova Alcune Foglie Di Basilico 1 Spicchio Di Aglio Gr. 40 Di Pinoli Gr. 60 Di Parmiggiano Reggiano, Olio , Sale Q.B.
Esecuzione: Mettere La Farina Nel Boccale+Saleq.B.+1 Uovo+2 Cucchiai Di Olio+50gr. Di Acqua… Impastare Per 20/30 Sec. Vel6 Mettere L'impasto A Riposare In Un Ambiente Fresco Chiuso Da Pellicola Senza Lavare Il Boccale:30gr. Di Olio+1 Spicchio Di Aglio 30/40 Sec. Vel

6 + Pinoli Sofriggere 3 Minuti 100°Vel 4 Aggiungere Le Zucchine Con Lame In Movimento Vel 2 E Insaporire 5 Minuti A Varoma Sale Q.B.Fare Raffreddare Il Composto In Una Ciotola Nel Boccale Freddo :Ricotta +1uovo,,,Parmiggiano Reggiano Spatolare A Vel 2 Sale Q.B. Stendere La Pasta Su Un Canovaccio Con Il Mattarello Spessore Mm.1 , Stendervi Sopra Il Composto Di Ricotta ,Lasciando Un Margine Di Circa 2 Cm.,,,Terminare Con Le Zucchine Ripiegare I Bordi Della Pasta Verso L'interno Arrotolare La Pasta Sul Ripieno Aiutandosi Con Il Canovaccio Trasferire Lo Strudel Sulla Placca Del Forno Rivestita Da Carta Da Forno E Ripiegarlo In Modo Da Ottenere Un Semicerchio, Spenellare Con Olio Cuocere In Forno Caldo 180° 30 Minuti .
Annamaria olivieri Mercoledì 25 Giugno 2003 - 9.42.18 **Grazie**
Volevo Ringraziarti "Personalmente" Per Tutte Le Idee / Ricette Che Inserisci....Ho Avuto Modo Di Prendere Molto E Quanto Prima Ti Farò Sapere Com'è Andata! Ciao Rossella

STRUFFOLI

vi assicuro che ho fatto un figurone. é un piatto che viene usato indifferentemente a pasqua o a natale. Ma io non aspetto
Struffoli (a modo mio) 500g di farina 8 uova 40 g di burro scorza di un limone grattugiato 20g di zuccheroi
inserire tutti gli ingredienti nel boccale e mescolare per 6-7 sec. a velocità 6. continuare per 1 min. a velocità spiga inserendo dal foro del coperchio ancora un pò di farina finchè il composto non è diventato un pò più denso. modellate dei bastoncini di pasta e tagliateli a tocchetti simili a palline. friggeteli in olio caldissimo facendoli dorare, senza farli scurire. scaldare il miele in un tegame largo e fatelo sciogliere a fuoco dolce, unite i canditi e tutte le palline. mescolate con energia senza rompere le palline. rovesciatele in 2-3 piatti facendo una ciambella o una piramide.
lasciateli riposare per 1 ora prima di servirli.
sono ottimi vi assicuro. Dany

STRUFFOLI

Ingredienti:
3 uova, 300 gr. di farina, 30 gr. di olio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 50 gr. di Limoncello.
Esecuzione:
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 6. Prendere l'impasto, stenderlo a bastoncini e tagliare a pezzi di un centimetro. Friggere poi nell'olio caldo.
Per lo sciroppo:
Inserire nel boccale un bicchiere di miele, cucchiaio di zucchero, 50 gr. di limoncello : 1 min. 60° vel. 3. Mescolare gli struffoli nello sciroppo e quindi disporli in un vassoio, cospargere con i confettini colorati
annamaria giovedì 25 dicembre 2003 - 20.02.50

SUCCO A.C.E.

Adesso che si trovano ancora gli agrumi (io l'ho fatto per tutto l'inverno) provate questo sano succo di frutta: 100 g zucchero, 8 cubetti di ghiaccio, 1 arancia, 1 carota, 1 limone, 500 gr acqua.
Pulire la carota e sbucciare a vivo arancia e limone. Nel boccale ASCIUTTO inserire lo zucchero 20 sec. vel Turbo. aggiungere il ghiaccio 20 sec. vel. Turbo. Inserire la frutta e la carota ed omogeneizzare per 2 min. vel. Turbo. Inserire l'acqua 10 sec. vel. 2. Mettere il cestello in modo da filtrare la bibita. Per fare un ottima carica vitaminica è consigliabile prepararla e berla subito...ottima anche per i bambini (però il mio non sa che ci metto anche la carota,altrimenti..)

SUCCO DI FRUTTA

Se avete un bimbo succo dipendente potete preparare da sole il succo di frutta, cambiando la frutta a secondo della stagione. Io lo faccio così: 3 pere ben mature e senza i semi, 2 cucchiai di zucchero, 250 g di acqua, 2 cucchiaini succo di limone.
Mettere acqua e zucchero nel boccale 3 min. 90° vel. 2. Aggiungere la frutta e il succo del limone altri 20 sec. vel. 6. Cuocere 5 min. 90° vel. 2. Amalgamare il tutto. Servire fresco.
NOTA BENE: per conservare i succhi di frutta a lungo utilizzare bottiglie resistenti al calore, tappare ermeticamente e sterilizzare mettendo a bollire per circa 15-20 min. anche in una grande pentola sulla cucina a gas. Io di solito ne metto 4-5 bottiglie per volta e ho già una scorta discreta. Sabrina venerdì 19 aprile 2002 - 17.53.09 **succo di frutta**
Mi sembra poca la quantità dell'acqua. Io ne metto 1 litro. So purtorppo che in alcuni libri base c'era questa quantità di acqua che poi però è stata corretta con un'errata corrige. Maria bgsabato 20 aprile 2002 - 23.34.43

Correzione

SCUSATE, è vero..volevo scrivere 750 g di acqua!
Io non sapevo dell'errata corrige del libro, comunque l'ho aumentata ad occhio fino ad avere una consistenza abbastanza spessa, penso che con 1 lt. resti un po' più liquido. Comunque grazie della correzione, la prossima volta proverò a farlo con un litro d'acqua e ti farò sapere come mi è venuto. Ancora GRAZIE, ciao. sabrinadomenica 21 aprile 2002 - 10.24.24 **succhi di frutta**
ciao sono d' accordo con te per quanto riguarda il succo di frutta, anch'io ho un bimbo di 2 anni e proprio ieri l' ho fatto la quantità ideale di acqua è appunto 700-750 ml. ed è perfetto!!!

SUGO ALLA PAPALINA

Ingredienti:200 gr. di piselli sgranati freschi (o surgelati), 200 gr. di prosciutto crudo a listarelle, 80 gr. di burro, 1 pezzeto di cipolla, 2 uova intere, 80 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Fate soffriggere nel boccale il burro e la cipolla per 3 min. a 100° vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i piselli, poco sale, un misurino di acqua e lasciate cuocere per 20 min. a 100° vel. 1; unite ora il prosciutto e lasciatelo insaporire per 2 min. a 100° vel. 2. Versare il composto in una zuppiera, unite la pasta cotta al dente, ben scolata, e mescolate bene. Inserite subito nel boccale le uova con 2 cucchiai di parmigiano: 20 sec. vel. 6; versatele sulla pasta con il restante parmigiano e una spruzzata di pepe macinato. Mescolate bene e servite subito. CONSIGLIO: Per questo piatto di antica tradizione sono consigliate le fettuccine all'uovo. Se non avete piselli freschi, potete utilizzare quelli surgelati, lasciandoli prima parzialmente scongelare.

SUGO CON CICALE

ing.x 4: 3-4etti cicale preparato x soffritto prezzemolo aglio 3-4 pomdori o meglio ancora pomodorini pachino (ovviamente un pò di più poichè son piccoli)vino sale e un pizzico di peperoncino olio q.b

mettere nel boccale il soffritto mezzo spicchio d'aglio e l'olio 3min. vel.3 100° inserire le cicale o canocchie precedentemente lavate e tagliate a pezzi impostare il tempo,circa30 min vel.1 100°aggiungere del prezzemolo far insaporire x 2o3min bagnare con un pò di vino bianco far sfumare e inserire i pomodori tagliati a pezzi sale ,peperoncino .Nel caso far addensare un pò a varoma.

cuocere la pasta (io uso indifferentemente linguine o pasta corta rigata)scolare e far saltare qualche min. in pentola aggiungee prezzemolo fresco e servire .é un sugo molto gustoso patty mercoledì 10 marzo 2004 - 11.42.31

SUPER PANE MULTICEREALI

Fase uno: supplicare il fornaio di fiducia per farvi dare la miscela di farina e semi multi cereali. In genere è un macinato misto integrale con pochi semi, potete poi aggiungerne voi a piacere. Ingredienti: 200 gr di miscela di farina muticereali; 300 gr di farina Manitoba; 1 cubetto di lievito di birra, 250 ml di acqua, 50 ml di olio di oliva, sale, un pugno di semi di sesamo, un pugno di fiocchi di segale.

Mettere nel boccale 150 ml di acqua tiepida, il lievito sbriciolato e un cucchiaino raso di zucchero, 10 sec vel 3. Lasciar riposare qualche minuto, poi aggiungere le farine, la restante acqua tiepida e l’olio, iniziare ad impastare vel da 1 a 5 per 40 secondi. Si sarà ormai formata la ‘palla’, aggiungete quindi il sale e continuate ad impastare a vel 5 per 15 secondi circa. Aggiungete sesamo e segale e impastate 50 sec vel Spiga.

Mettere l’impasto a lievitare in un contenitore leggermente oliato, formare una palla e coprirla con un canovaccio. Lasciar lievitare per un’ora a 25 gradi circa. Riprendere l’’impasto, raddoppiato di volume, e formare due filoncini. Metterli sulla teglia da forno con carta forno e lasciar lievitare, sempre alla temperatura di 25-30 gradi, per un’altra ora. Cuocete da forno spento, mettendo la manopola a 150°, per 20 minuti, poi alzate a 200° per 10 minuti ed ultimate la cottura per 6 minuti circa a 220. Buonissimo e soffice.

T

Tacchino Al Vapore In Insalata

Ingredienti:
500/600 Gr. Di Petto Di Tacchno Rucola Scaglie Di Parmiggiano Sale Pepe Olio
Esecuzione:
Inserire Nel Boccale Acqua A Copertura Delle Lame Posizionare Nella Campana Del Varoma Il Tacchino E Cuocere 40 Minuti Temp. Varoma Vel.1 Lasciare Intiepidire Il Tacchino E Tagliarlo A Fette Sottili Nel Piatto Di Portata Condirlo Con Olio E Pepe E Sale Coprire Con Rucola , Scaglie Di Grana E Servire
Annamaria olivieri venerdì 22 agosto 2003 - 8.38.10 Annamaria, sei un vero portento. E come faccio col pochissimo tempo che ho a raccogliere tutte le tue bellissime ricette, che non scarico da tempo?? Nell'insalata di pollo o tacchino, è anche molto comodo mettere nel varoma fagiolini e carote a rondelle, che si cuociono insieme alla carne e possono arricchire l'insalata. Io a volte, per renderla piu' leggera, condisco con una salsina fatta emulsionando il succo di mezzo limone in 200 ml di yogurt bianco, con aggiunta di erbe aromatiche e un po' di olio e.v. ciao !!!!!!!!!!!!

Tagliatelle alla crema di zucchine

Ingr(x 4):
due zucchine medie, due pomodorini ciliegia o un pelato, un rametto di rosmarino, una cipolla piccola o uno scalogno, peperoncino, 20 gr di olio extravergine, 20 gr di burro, formaggi tagliati a cubetti(io uso provolone piccante e scamorza appassita), sale.
Esecuzione:
ponete nel boccale l'olio e il burro con il peperonciono e la cipolla e lasciate andare a 100° vel 4 per due minuti.Unite le zucchine tagliate a pezzi , i pomodorini e il rosmarino.Regolate di sale e tritate il tutto a vel Turbo per qualche secondo(fin quando gli ingredienti sono amalgamati).Lasciate cuocere a 100° vel 3-4 per 8 minuti circa.Intanto cuocete delle tagliatelle, scolatele(non devono essere troppo asciutte) versatele in una terrina, unire la crema di zucchine e i formaggi tagliati a cubetti.Spolerizzate con del parmigiano grattugiato e servite ben calde.
Buon appetito! ;-

TAGLIATELLE CON FARINA DI CASTAGNE

Per le tagliatelle:
450 gr.di farina di castagne, 300 gr.di farina bianca, 350 gr. (3 mis.e 1/2) di acqua, farina di mais q.b. Per il sugo: 500 gr.di ricotta di pecora, 50 gr.di burro, sale e pepe q.b.
Per le Tagliatelle
Preparazione: Inserire nel boccale le farine: 30 sec.vel.3. Versare dal foro del coperchio l'acqua a filo: 30 sec.vel.4 e 30 sec.vel.spiga. Stendere l'impasto servendosi di un mattarello, usando la farina di mais. Arrotolare la sfoglia e tagliare delle tagliatelle larghe 1 cm.circa. Cuocerle in abbondante acqua bollente e salata.
Per il Sugo
Posizionare la farfalla nel boccale e inserire ricotta, sale e pepe: 1 min.vel.3. Aggiungere 1 mestolo di acqua di cottura delle tagliatelle: 15 sec.vel.2. Scolare le tagliatelle, versarle in un piatto da portata e condirle prima con il burro, poi con la ricotta e servire.
N.B. Questo condimento non è male ma io preferisco condirle con il pesto perchè il gusto forte del basilico e dell'aglio contrasta con il dolce della farina di castagne

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

400 gr di tagliatelle secche (nidi)
60 gr di funghi secchi ammollati
½ cipolla
1 cucchiaio di dado bimby
1000 gr di acqua
40 gr di olio
Inserire bel boccale l'olio la cipolla e la metà dei funghi.
Cuocere per 2 minuti e mezzo a 100° vel 4.
Inserire la farfalla l'acqua il dado e portare a bollore per 10 minuti a 100° vel 1.
Sistemare all'interno del boccale le tagliatelle correggere con il sale e aggiungere i rimanenti funghi.
Cuocere x il tempo di cottura delle tagliatelle più due minuti circa Servire con parmigiano grattugiato e con prezzemolo. gioia giovedì 11 marzo 2004 - 0.06.24

TAGLIOLINI MARI E MONTI

500 gr. di gamberetti sgusciati 500 gr. di ceci già lessati (sgocciolati) una cipolla, uno spicchio d'aglio 70 gr di olio extravergine d'oliva 1 carota piccola 10 gr di vino secco o brandy 400 gr di tagliolini 800 gr di acqua. un peperoncino (a piacere) prezzemolo.
Preparazione:
Preparate il soffritto: tritate l'aglio, la cipolla e la carota 25sec vel. 4-5, aggiungete l'olio e soffriggete 3min, 100° vel. 2. Posizionate la farfalla, unite i gamberetti, insaporire per 2min, 100° vel. 1. Versate il vino secco, sfumate (misurino aperto) 30sec, Varoma, vel. 1. Mettete nel boccale l'acqua e i ceci già lessati, salate, portate a ebollizione (8min, 100° vel. 1); calate la pasta e cuocete per il tempo indicato sulla confezione della pasta a 100° vel. 1. Spolverate con prezzemolo e se piace con una spruzzata di peperoncino.
occhisilenziosilunedì 22 dicembre 2003 - 15.20.12

TARALLI PUGLIESI

Inserire nel boccale 300 g di vino bianco e un cucchiaino scarso di sale : 2 '40°vel.1.
Aggiungere 125 g di olio d'oliva e 750 g di farina :40" vel5 e 1' Spiga.
Dividere l'impasto in 3 parti = e inserire nel boccale uno alla volta: 1' spiga.
Preparare i taralli di forma circolare , lessarli in abbondante acqua salata e con un po' d'olio, scolarli quando vengono a galla e appoggiarli su un panno asciutto.
Il giorno dopo cuocerli in forno caldo a 220° per 30' circa.
A piacere si possono aggiungere semi di finocchio o peperoncino.

TEMPURA (PASTELLA LEGGERISSIMA)

La ricetta non e' mia, e' presa da un file che ho...ma e' ottima.
Ingredienti: 150 gr farina, 150 gr fecola, 100 gr acqua, 100 gr birra, 3-4 cubetti ghiaccio.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il ghiaccio: 20 sec vel 5. Versare in una ciotola e metterci il ghiaccio; mescolare delicatamente finchè è ben fluida e non fila più. Togliere i residui del ghiaccio, bagnare le verdure ben asciutte nella pastella e friggerle in olio di arachidi abbondante (già caldo a 180°)Questa pastella è trasparente

TIGELLE

qualcuno mi aiuta a fare le tigelle con il bimy? Barbara 65mercoledì 9 gennaio 2002 - 14.26.48 **ciao**
Ciao Barbara, ti copincollo questa ricetta che ho preso da una raccolta di qualche tempo fa. Non ho mai provato, quindi se le fai facci sapere!
Ingredienti:500gr.di farina,60gr.di strutto,10gr.di sale,250gr.di acqua,1 cubetto di lievito di birra(25gr.).Preparare l'impasto inserendo nel boccale tutti gli ingredienti,20 sec.vel.6 e 1 min. vel.spiga:Lasciare lievitare fino al raggiungimento del doppio del volume.Stendere la pasta dello spessore di circa un cm.,tagliare dei dischi(10cm.diam.)e cuocerli nelll'apposito stampo(tigelliera):Preparare la farcitura:introdurre nel boccale 150gr.di lardo,1 spicchio di aglio,1 rametto di rosmarino 15 sec. vel.8.Farcire con questo trito le tigelle ancora calde.

TIRAMISÙ AL MELOGRANO

Vado ad occhio con le dosi, comunque io considero 100 gr di mascarpone ogni due persone e 1 tuorlo ogni 100 g di mascarpone.
Spremere un melograno o melagrana con lo spremi agrumi è semplice, al succo filtrato aggiungere un po' d'acqua e zucchero 8secondo i gusti) e se piace un pochini di wisky.
Preparare la crema mettere la farfalla i tuorli e 30-40 g di zucchero per tuorlo montare a vel 3 fin quando sono bei gonfi, alcuni minuti.
Aggiungere la dose corrispondente di mascarpone e continuare sempre a vel 3 fin quando si avrà una bella crema soda. (A questo punto è soggettivo c'è che ci aggiunge gli albumi montati a neve e chi no, io solitamente non li metto così posso preparare il dolce anche il giorno prima senza il rischio di ritrovarmi in fondo dell'albume smontato).
Imbibere i pavesini o savoiardi nel succo di melograno stenderli sul fondo della pirofila e sistemarvi sopra metà crema di mascarpone (se fate due strati sennò 1/3 se ne fate 3) e cospargete bene di chicchi di melograno, proseguite con un'altro strato di biscotti poi crema e terminate con i chicchi di mela.
Semplice se poi lo fate voi il mascarpone acquista sicuramente qualcosa di magico.

TORRONE BIANCO

ingredienti:
150 g di miele 130 g di zucchero 100 g di mandorle pelate (o nocciole) 3 albumi 30 g di pistacchi 30 g di canditi ½ misurino di acqua (50 g) fogli di ostia preparazione:
Foderate uno stampo (va bene il tipo per i plum-cake, in alluminio) con i fogli d’ostia laterali e sul fondo. A boccale asciutto, inserite la farfalla e montate gli albumi a neve: 2 min 40° vel 2-3 (se il risultato non è quello “a neve ferma” , continuate per un altro minuto). Mettete da parte gli albumi a neve, togliete la farfalla e preparate ora quello che in Puglia chiamano “ù sc’lepp”. Acqua e zucchero 3-4 min 80° vel 1; appena il composto ribolle in superficie, aggiungete il miele e subito dopo gli albumi a neve; prima che diventi duro, incorporate i pistacchi, le mandorle e i canditi: 40 sec vel 2. Versate tutto nello stampo foderato di ostie e attendete pazienti e fiduciose che il torrone sia freddo. Invece dello stampo, può essere formato, alla maniera delle nonne, su un piano di marmo bagnato dal succo del limone... aiutandosi con dei coltellacci per dargli il “rettangolo”.
Occhisilenziosi lunedì 22 dicembre 2003 - 15.26.48

TORTA ALL'ANANAS

Una scatola di ananas sciroppato da 500 gr, 200 gr di zucchero, 50 gr. di zucchero di canna, 4 uova, 200 gr. di farina, una bustina di lievito, scorza di 1/2 limone, 1/2 misurino di succo d'ananas, un pizzico di sale.
Metti il burro in una tortiera e fallo sciogliere nel forno tiepido, cospargi sul burro sciolto lo zucchero di canna in modo uniforme e adagia su di esso le fette di ananas. inserisci nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. turbo.Unisci uova, farina, sale e succo d'ananas: 40 sec. vel. 4. Aggiungi il lievito: 10 sec. vel. 5/6. Versa il composto nella teglia sopra le fette d'ananas, metti in forno caldo a 180° per 40 min. Capovolgi la torta su un

piatto quando è ancora calda. Io l'ho guarnita con fragole, oppure a piacere con ciliegie candite. Patrizia vcmercoledì 3 aprile 2002 - 22.45.12
Ciao Patty,
ho visto che manca la quantità di burro perché volevo farla, ho controllato sul libro, è 70 gr vero? Ciao

TORTA ALL'ARANCIA

165 g di farina, 100 g burro morbido, 200 g zucchero, 3 uova, 4 arance, 1 presa di sale, 1 bustina lievito.
Inserire nel boccale 100 g di zucchero, la farina e la polpa delle arance: 10-15 sec. vel. Turbo. Unite le uova, il burro, il sale e mescolate a 30 sec. vel 5. Unite il lievito e amalgamate 5 sec. vel. 5. Versate il composto in una tortiera imburrata, ceh avrete spolverizzato di zucchero e farina. Preparate lo sciroppo mettendo nel boccale il succo delle arance e 100 g di zucchero, cuocete 7-8 min. 80° vel. 3. Versate lo sciroppo caldo sulla torta, lasciando che venga completamente assorbito, irrorando con delicatezza anche il lato esterno. Lasciate riposare in forno caldo, ma spento per 15 min.

TIRAMISU ALLA RICOTTA

Nome ricetta: Tiramisu' alla ricotta Tipo piatto:
Numero persone: 4
Ingredienti: 4 savoiardi (1 savoiardo per persona)100 g di ricotta 3 uova 100 g zucchero 1 tazza grande di caffè piccole fragoline di bosco (oppure una fragolona grossa tagliata in piccoli pezzetti)poco cacao amaro circa un cucchiaino
Procedimento: nel boccale inserire la farfalla davanti alle lame . Montare 100 grammi di zucchero con le 3 chiare d'uovo. 3 minuti 40°vel.3 fermare il bimby il tempo necessario di passare la ricotta con il passaverdura a buchi rotondi in un contenitore .Aggiungere alla ricotta passata 1 rosso d'uovo. Fare andare ancora per 2 minuti a vel 3 le chiare (si devono presentare ben montate a neve tipo una bella musse)Incorporare la meringa con la ricotta. Lentamente dal basso verso l’alto con un cucchiaio di legno senza smontarleVersare la crema nei flutes. Inzuppare i savoiardi nel caffè e infilarli nei flutes. Spolverare i flutes di cacao amaro. Guarnire i flutes con le fragole. Disporre sul piatto di portata e servire. Oppure mettere in frigoè un dolce buonissimo a basso contenuto calorico sembra di mangiare della panna montata
annamaria olivieri domenica 6 aprile 2003 - 14.04.13

TORTA 21 MARZO

Ingredienti:
Torta: 4 uova – 125 gr zucchero – 50 gr fecola – 50 gr farina – 40 gr cacao – mezza bustina di lievito.
Crema: 250 gr mascarpone – 200 gr panna – 100 gr zucchero – 3 cucchiai cacao amaro.
Esecuzione:
BASE:
Mescolare farina, fecola e cacao per 10 secondi a velocita’ 3. Mettere in una ciotola.
Sciacquare il boccale ed asciugarlo perfettamente.
Montare gli albumi ed un pizzico di sale con la farfalla per 2 minuti a velocita’ 2-3. Metterli in frigo.
Senza sciacquare il boccale inserire i tuorli (sempre con la farfalla) mescolare per pochi secondi poi aggiungere lo zucchero e montare per 3 minuti a velocita’ 2-3.
Inserire con le lame in movimento il misto di farina, fecola e cacao. Fermare subito.
Aggiungere gli albumi e lievito – 5 secondi velocita’ 2-3 per amalgamare.
Infornare (180 gradi per 30 minuti).
CREMA:

Mettere il boccale con la farfalla in frigo per 15 minuti.
Togliere la farfalla e fare lo zucchero a velo inserendo zucchero e cacao.
Pulire il boccale senza bagnarlo inserire la farfalla e montare la panna per 20 secondi a velocita' 2.(La panna non deve essere montata del tutto) Inserire il mascarpone - 5 secondi velocita' 2.
Quando la torta e' fredda, tagliarla in due e farcirla con la crema preparata.
Decorare con zucchero a velo.

TORTA 25 APRILE 2003 AL CAFFÈ

Torta 25 aprile 2003 al caffè tempo di esecuzione 15 minuti + 40 minuti di cottura in fornoCosa serve per 4 persone- 2 cucchiai di polvere di caffè solubile liofilizzato- 120 g di farina 00- 80 g di burro a pezzetti- 100 gr. Di zucchero- mezzo misurino bimby di brendy- 1 misurino bimby scarso di latte - 250 gr. Di panna da montare - 1 uovo- mezza bustina di lievito in polvere per dolci- 1 bustina di vanillina- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere- un pizzico di saleCome procedere:inserire nel boccale la farfalla e montare per 5 minuti a vel. 3 80 g di burro a pezzetti con lo zucchero + la vanillina ,fino a ottenere una crema ben montata e spumosa a questo punto sempre a vel. 3 Aggiungi l'uovo intero e continua a montare il composto per altri 5 minuti. Incorpora il caffè solubile liofilizzato , poco per volta, la farina, il sale mescolando continuamente a vel 3 , il lievito sciolto nel latte , incorpora anche un mezzo misurino bimby di brandy., in totale si mescola 2 minuti senza fermare il robot. Imburra una teglia di cm. 24 con cerniera infarinala e versa il composto. Spolverizza sulla superficie della torta il mezzo cucchiaino di cannella in polvere . Cuoci la torta in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti. Lasciala raffreddare prima di tagliarla La torta si presenta un po' bassa ma buona Il mio parere personale è una torta da tagliare a piccoli quadretti tipo piccolo pasticcino un ricciolo di panna montata sopra per decorazione , da servire in un bel vassoio con il caffè domani 25 aprile 2003 agli ospiti

TORTA AL CACAO E YOGURT

Ci vogliono:
200 g di zucchero, 50 g di burro o margarina, 1 uovo intero, 50 g di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, 200 g di latte, 1 vasetto di yogurt, 100 g di farina, 1 bustina di lievito.
Nel modo classico, andrebbe sbattuto bene lo zucchero e il burro, ma siccome il grasso è poco, io metto nel boccale zucchero + burro+ yogurt compatto bianco e frullo ben bene. Poi aggiungo l'uovo, e frullo, poi il resto , frullando poco perchè il composto risulta abbastanza liquido e perciò facilmente miscelabile. Iil lievito va aggiunto alla fine a vel.6 per 10". Verso il composto in una tortiera unta e infarinata e cuocio in forno per 45-50 minuti a 180°, dice la ricetta, ma nel mio forno devo mettere il termostato quasi a 200°.

TORTA AL CIOCCOLATO TORTA SENZA UOVA

200 gr di farina 100 gr di cacao amaro in polvere 270 gr di zucchero 250 gr di latte 1 bustina di lievito buccia grattuggiata di limone.
Impastare il tutto. Infornare a 180° per 45 minuti. Ale giovedì 29 gennaio 2004 - 20.55.45

TORTA AL COCCO E NUTELLA

Ingr.: 150 gr. di farina di cocco, 150 grammi di farina,180 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di burro morbido, , 1 bustina di vanillina, 1 bicchiere di latte, 1 cucchiaio di liquore a piacere, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale.

Esec.: Inserire nel boccale zucchero e vanillina per 10 sec. vel. 9. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 20 sec. vel. 6 .Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 6 . Versare il composto in una tortiera , imburrata ed infarinata(la torta non deve essere molto "alta", io uso uno stampo da crostata) e cuocere in forno caldo a 160° per 20 min. e a 180° per 15 min. circa. Togliete la torta dal forno, sformatela e adagiatela su una gratella per dolci.Quando è ancora calda spalmatela con la Nutella(in superficie) in modo da coprirla bene.Spolverizzate con la farina di cocco e lasciate riposare qualche ora prima di gustarla.I bimbi ne vanno matti....

Torta al limone

Ingredienti per l'impasto: 6 uova -400 gr di zucchero -400 gr di farina-150 gr di olio di semi 120 gr di succo di limone- 1 bustina di lievito
Per la crema: 125 gr di acqua - 30 gr di burro - 30 gr di amido 150 gr di zucchero- il succo di 2 limoni
la buccia grattugiata di 2 limoni non trattati Inserire nel boccale le uova e lo zucchero: 1 min. vel.5-6 Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 30 sec. a vel.5 Unire il lievito: 10 sec.vel. 5 Versare il composto in uno stampo del diametro di 30 cm. Cuocere in forno caldo a 170°- 180° per 35/40 min. Nel frattempo preparare la crema al limone, versando nel boccale tutti gli ingredienti: 10 min. 90° vel.3. Farcire la torta e cospargerla di zucchero a velo. (da: alla scoperta di bimby)

TORTA AL LIMONE SENZA GLUTINE

Ingredienti:
per la pasta frolla : 5 g. lievito consentito, 1 pizzico sale, 1 bustina vanillina, 1 uovo intero, 300 g. farina Bi-Aglut, 125 g. di zucchero, 125 gr. di burro o margarina morbidi, scorza limone.Per la crema : 500 g. latte, 120 g. zucchero, 70 g. maizena, 2 uova, scorza limone, succo di un limone, 40 g. di mandorle pelate, zucchero di canna.
Descrizione:
Pasta frolla : Inserire nel boccale zucchero e buccia limone: 30 sec. vel 3, poi 30 sec. vel. turbo. Inserire tutti gli altri ingredienti e impastare pochi secondi spatolando a vel. 5-6. Crema al limone : Tritare le mandorle a vel. 5 per pochi secondi e metterle da parte. Fare lo zucchero a velo con buccia limone : 30 sec. vel. 3 poi 30 sec. vel. turbo. Inserire tutti gli ingredienti tranne lo zucchero di canna e succo limone 7 min. 80° vel. 4. Alla fine aggiungere il succo di limone e mescolate. Stendete la pasta frolla in una teglia, cospargetela con le mandorle tritate, poi aggiungete la crema ed infine spolverate con lo zucchero di canna. Infornate a forno caldo (170°-180°) per 40 min. Potete utilizzare l'impasto della pasta frolla per fare dei biscotti frollini formando tanti dischetti utilizzando, se si vuole, gli stampini e li potete cuocere in forno caldo a 180° per 1/2 ora.

TORTA AL LIMONCELLO

Agrumi la cucina del Sole
Ingredienti: Per il Pan di Spagna: 250 gr. di zucchero, 250 gr. di farina, 5 uova, 1 bustina di lievito. Per la crema: 500 gr.dDi latte, 150 gr. di zucchero, 80 gr. di farina, 2 o 3 tuorli, la buccia di 1 limone, 500 gr. di panna, 80 gr. di limoncello diluito con un po’ di acqua. Preparazione: Preparare il Pan di Spagna: Inserire nel boccale la farfalla con le uova e lo zucchero: 3-4 min. vel. 3, aggiungere la farina e il lievito: pochi secondi vel. 3. Mettere il composto in forno per 15 min. a 160° e 15 min. a 180°. Preparare la crema: Mettere nel boccale lo zucchero e con lame in movimento a vel. 9 la scorza del limone per 15 sec. Aggiungere il latte, i tuorli e la farina: 7 min. 90° vel. 4. Tenere a parte. Inserire nel boccale pulito la farfalla, lo zucchero, la panna e montare: 40-50 sec. vel. 3. Farcire la torta con la crema, inzuppando il Pan di Spagna nel limoncello, decorare a piacere con la panna montata.
francesca mercoledì 31 luglio 2002 - 17.41.13

TORTA ALLO YOGURT

la preparo da tempo ,adesso però l'ho adattata al bimby è molto soffice egustosa volendo si può anche farcire ecco gli ingredienti:
200 gr. Farina 150 gr. zucchero100 gr. Burro 1 bustina vanillina 1 yogurt bianco 1 bustina lievito 3 uova
Montare la farfalla e "fare"gli albumi a neve,mettere da parte Inserire lo zucchero e ridurlo a velo,riagggiungere la farfalla,i tuorlie montare bene per 2minuti emezzo aggiungere lo yogurt(lasciatelo fuori dal frigorifero per un paio d'ore) vel.2 per 20 sec.Aggiunger la farina la vanillina,il lievito e per ultime le chiare a neve(io le aggiungo nel bimby vel2fino a quando non si sono amalgamate bene).mi sono dimenticata di dirvi quando aggiungere il burro,va messo dopo aver amalgamato bene i tuorli con lo zucchero Va messa in forno a 160 gradi non di più per 35 o 40 min. Spero di essermi spiegata bene perchè vale proprio la pena di preparalrla è buonissima e a colazione va a ruba ciao

TORTA BRIOCHE A BOCCONCINI

tratta dalla rivista cucina italiana

Ingredienti Per la pasta Farina 500gr Burro 100 gr Lievito di birra 15 gr Zucchero 10 gr 2 uova latte sale burro e farina per lo stampo farcia scamorza gr 80 mozzarella gr 80 salame piccante gr 50 prosciutto crudo gr 40 pasta: inserire nel boccale 200gr di acqua mista a latte. I liquidi devono essere tiepidi. Eventualmente scaldarli nel boccale. Aggiungere il lievito sbriciolato e lo zucchero vel 4 per 5 secondi. Aggiungere 1 uovo, la farina e il sale 1 min a vel 6 e 2 min a vel spiga. Lasciare lievitare finchè non raddoppia di volume (1 ora circa) Farcia: ridurre a una minuscola dadolata gli ingredienti. Formare con la pasta lievitata tante palline, inserire in ciascuna un cucchiaino di farcia poi sistematele una accanto all'altra in uno stampo rotondo di 28 cm imburrato e infarinato. Lasciare riposare 30 min. pennellare con l'uovo rimasto e infornare 200° per 30' circa.
Nella foto ci sono una trentina di palline.
Io però ne ho fatte 15 da 50gr.
Questa ricetta mi è stata commissionata da mia madre per portarla ad un pranzo.
Lei ha comprato il bimby,ma chi cucina e sperimenta sono io.
Gli amici di mia madre l'hanno molto apprezzata e quindi ve la mando
valentina mercoledì 4 febbraio 2004 - 10.00.11

TORTA CAPRESE: VERSIONE 1

x 10 persone: 250 g di mandorle non pelate, 250 g di cioccolato fondente, 150 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 5 uova, 2 cucchiaini di lievito, un cucchiaio di farina, un cucchiaio di cacao, rhum a piacere, un pizzico di sale, zucchero a velo. Preparazione: tritare le mandorle: 30 sec turbo e mettere da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec turbo e unirlo alle mandorle. Inserire nel boccale burro, zucchero e uova, farina, cacao, sale e lievito: 15 sec vel 5. unire cioccolato e mandorle: 20 sec vel 5, spatolando. Versare in una teglia rettangolare (24x32), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 50 min circa. Quando il dolce è ancora tiepido bagnare la superficie con rhum e quando sarà freddo, cospargerlo di zucchero a velo.Io preferisco non metterlo il rhum, altrimenti si inumidisce troppo e se ci sono bambini preferisco non usarlo.
Questa è la ricetta tratta da Torte e Biscotti. Nel vecchio ricettario Bimby c'è n'è un'altra simile che trascriverò al piu' presto.

TORTA CAPRESE: VARIANTE 2

200 gr. di burro morbido (o margarina)
2 misurini e mezzo di zucchero 250 gr. di mandorle pelate130 gr. cioccolato fondente 5 uova un pizzico di sale
Inserire nel boccale le mandorle pelate: 5 sec. vel.turbo e metterle da parte in una ciotola Inserire ora il cioccolato a pezzi. % sec. vel. Turbo e metterlo da parte. Mettere nel boccale zucchero, burro, uova e sale: 30 sec. vel.5 Inserire le mandorle ed il cioccolato: 40 sec. vel.5.
Versate l'impasto in una teglia, ricoperta di carta forno, e cuocere in forno caldo a 160° per un'ora circa. Alla ricetta io aggiungo 2 cucchiai di farina bianca.

Torta con calle

A seguito di diverse richieste, vi trascrivo la ricetta della torta di calle pubblicata sul numero di giugno 2003 della rivista 'Voi Noi Bimby' che ho preparato con successo in occasione delle nozze di una mia collega:

Ingredienti:

1 pan di Spagna 1 litro di crema pasticcera (io in alternativa ho preparato una dose di crema Bimby) 3 cestini di fragoline di bosco (che io ho sostituito con frutti di bosco in busta fatti scongelare) il succo di 4 arance (sostituito con bagna al rum) 1 Kg di fondente di zucchero colorante alimentare giallo (in polvere o liquido, come vi è più comodo)nastro verde

Preparazione:

Per prima cosa, un paio di giorni prima della preparazione del dolce preparate le calle con 1/2 Kg di fondente di zucchero, che si prepara polverizzando 500 g di zucchero a vel. Turbo (deve essere finissimo, impalpabile) e aggiungendo 1 albume e 30 g di glucosio liquido, mandando il tutto a vel. 6 e controllando spesso e per non più di 30 sec. Questa è una fase molto delicata, perché se il Bimby si è riscaldato polverizzando lo zucchero, il composto uscirà parecchio liquido, mentre dovrebbe avere la consistenza del pangrattato. Tuttavia non disperate: sarà sufficiente versarlo su un foglio di pellicola e farlo raffreddare per fargli raggiungere la giusta consistenza.Lavorate il composto con le mani eventualmente aggiungendo zucchero a velo o farina finquando non sarà più appiccicaticcio (preparate una buona scorta di zucchero a velo, ne servirà parecchio! In alternativa utilizzate la farina se temete che il tutto venga troppo dolce, ma non garantisco sul sapore...). Stendete il composto su un foglio di pellicola (non su carta forno, si attacca tutto!) fino ad uno spessore di pochi millimetri. Ritagliate 8 rettangoli di cm 10x13 e con l'aiuto di coni in cartoncino precedentemente preparati date ai rettangoli la forma delle calle. Con il colorante giallo tingete un poco di fondente ricavandone 8 pezzetti che assottiglierete strofinandoli su una grattugia in modo che diventino rugosi come i pistilli delle calle! Lasciate asciugare il tutto appunto un paio di notti in frigorifero, magari avvolgendo ogni calla in pellicola. Il giorno dopo preparate il pan di spagna. Passati i due giorni, preparare la crema e farla raffreddare. Mettete in una terrina le fragoline e aggiungete il succo delle arance, 500 g di acqua e zucchero quanto basta per ottenere una bagna non eccesivamente dolce (io invece ho semplicemente fatto scongelare i frutti di bosco per un paio di ore e ho preparato la stessa bagna della ricetta dei babà). Tagliate a metà il pan di spagna, intagliatelo un po' al centro per evitare fuoriuscite di crema, bagnate i due dischi e farcitene uno con la crema e le fragoline/frutti di bosco (in questo secondo caso usando anche il succo che troverete dopo lo scongelamento). Preparate quindi l'altro 1/2 chilo di fondente come già descritto, sempre su pellicola trasparente e sempre con lo zucchero a velo a portata di mano. Quando avrete raggiunto un diametro sufficiente a ricoprire il dolce, capovolgetelo sul pan di spagna e rimuovete delicatamente la pellicola. Intorno alla torta fate aderire un nastro verde che fisserete con una spillatrice. Sfilate delicatamente i coni di cartone dalle calle, fissate i pistilli con un po' di ghiaccia o con una goccia di acqua e sistematele a ventaglio su un lato della torta su due file sovrapposte, la prima di 5 calle e la seconda di 3 calle. Sistemate altro nastro sottile verde tra una calla e l'altra e completate con un grosso nastro verde alla base del bouquet di calle.

E ora godetevi gli elogi! ;-)

PS: chi fosse interessato può richiedermi una foto del risultato finale per avere un'idea della disposizione delle calle. Ricordatevi di togliere NOSPAM dall'indirizzo prima di scrivermi.

Lucia

TORTA CON CUORE MORBIDO DI MARMELLATA

INGREDIENTI:
Per la base:
300gr di farina, 150 gr di burro, 80 gr di zucchero, 3 uova , 1 bustina di lievito in polvere, 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale, latte (dovrebbero bastare 4 cucchiai), un cucchiaino di miele.
Per la farcia:
300 gr di marmellata, 50 gr di biscotti secchi , 2 cucchiai di mandorle
PROCEDIMENTO:
Tritare i biscotti e le mandorle, versarli in una ciotola nella quale avrete gia messo la marmellata, mischiare e mettere da parte. Versare nel bimby lo zucchero e le uova, 40 sec. vel. 4, aggiungere il burro fatto precedentemente ammorbire, 1 minuto vel 4, aggiungere il latte nel quale avete fatto sciogliere il miele, lentamente portare a vel. 6 ed aggiungere la farina che avrete precedentemente pesato, la vanillina e per ultimo il lievito, circa 1 minuto vel. 6. Controllate l'impasto, deve essere abbastanza denso, quasi da stendere con un cucchiaio, se così non fosse aggiungete altra farina. Lasciare riposare dentro il bimby l'impasto per circa mezz'ora, dopodichè versarne metà in una teglia imburrata ed infarinata, spalmare il composto di marmellata sul centro della torta cruda e coprite con la pasta rimasta. Infornare a 170° gradi per 40 minuti.

TORTA DELLA NONNA

Ingredienti: 400 g. di farina, 150 g. di zucchero, 150 di burro, 2 uova, 2 bustine di pinoli, crema pasticcera (1/2 litro come da ricettario), scorza grattugiata di limone, vanillina, 1 busta di lievito per dolci, un pizzico di sale. Preparazione: mettere nel boccale lo zucchero, il burro, la farina, le uova, il limone grattugiato, il lievito e il pizzico di sale a velocità 6/7 per 20 sec. circa. Stendere nella pirofila imburrata e infarinata circa 3/4 dell'impasto sollevando i bordi. Versare la crema pasticcera (a temperatura ambiente), ricoprire col rimanente impasto, mettere i pinoli. cuocere in forno caldo 30 min. 180°. Quando è fredda spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI CILIEGIE

Dose per 6 persone: 100 gr. di farina, 300 gr. di ciliegie mature, 170 gr. di zucchero, 150 gr. di burro morbido, 2 uova e 2 tuorli, 70 gr. di mandorle pelate e tostate Tritare le mandorle: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale il burro: 1 min. vel. 4. Aggiungere uova, farina, 150 gr. di zucchero e le mandorle tritate: 1 min. vel. 7. Versare il composto in una teglia (diam. 22 cm.), imburrata e infarinata e livellarlo con la spatola. Snocciolare le ciliegie, tagliarle a metà, cospargerle con lo zucchero rimasto e disporle sulla torta. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 min. circa. Servire la torta fredda

TORTA DI FORMAGGIO MARCHIGIANA

Ingredienti: 500 gr di farina (mista 00 e Manitoba); 50 gr di lievito di birra; 1 mozzarella da 125 gr; 160 gr di formaggio grattugiato (pecorino stagionato e parmigiano); 3 uova; 20 ml di olio di oliva, 180 ml di acqua tiepida; pecorino o emmenthal a pezzettoni misto (circa 250 gr), sale, pepe.
Preparazione: Mettere nel boccale l'acqua tiepida con il lievito e un cucchiaino di zucchero, sciogliere a vel 3 20 secondi. Lasciar riposare per 5-10 minuti. Aggiungere la farina, l'olio e le uova (non fredde di frigo) e impastare 30 sec vel 5. Aggiungere il formaggio grattugiato, sale e pepe e impastare bene aggiungendo poca acqua, se necessario, quanto basta a renderlo ben morbido ma compatto, vel 5 e poi 1 min a Spiga. Togliere dal boccale e su un piano da lavoro aggiungere i pezzi di formaggio. Imburrare una tortiera da 26 cm (o due piccole di 18-20 cm), porvi l'impasto e lasciar lievitare coperto da un canovaccio per tutta la notte (8 ore). D'estate sono sufficienti 6 ore. Preriscaldare il forno a 160° e cuocere per 20 minuti, portare poi a 180° e complatare la cottura per altri 25 minuti,. Per ottenere una coloritura dorata, alzare la temperatura negli ultimi 6-7 minuti.

TORTA DI LATTE

ingredienti:
una tortiera bordi alti diametro 24 inburrata ed infarinata 1 litro di latte parzialmente scremato 6 uova 1 pizzico di sale 1 bicchierino bimby di parmiggiano grattuggiato 2 bicchierini bimby di pane grattuggito abbrustolito 2 bicchierini di zucchero mezzo bicchierino di anice
esecuzione:
nel boccale montare sulle lame la farfalla introdurre il latte a vel. 2 con lame in movimento inpostare 15 minuti ogni 2 minuti introdurre 1 uovo poi gli altri ingredienti per ultimo l'anice cuocere a forno preriscaldato tradizionale per 1 ora a 180° attenzione la torta aumenta di volume anche se non ha il lievito
annamaria olivieri mercoledì 28 gennaio 2004 - 9.10

TORTA DI MANDORLE E PERE

Ingr. per la pasta frolla: 3 tuorli 100 gr. zucchero, 150 burro morbido, 250 gr. farina, 1 pizz. di sale. per la crema: 80 gr. di zucch. , 80 gr. di mandorle pelate, 2 cucchiai di rum, 1 albume + 1 uovo, 1 bust. di vanillina, 1 cucchiaio di maizena. 2 pere per decorare.
Preparazione: fate la frolla mettendo nel boccale tutti gli ingr. vel 4 30''. Lasciate riposare in frigo per 10'. Preparate la crema mettendo nel boccale mandorle e zucch. vel. 9 10''. Aggiungete tutti gli altri ingr. a vel. 4 per 20''. Stendete in una tortiera imburrata e infarinata la pasta frolla e versatevi sopra la crema. Sbucciate le pere, dividetele a metà, spruzzatele con un po' di succo di limone e tagliatele a lamelle su un piatto; disponetele a raggiera sulla crema. Cuocete in forno caldo a 160° - 180° per 40'. Servite la torta spolverizzandola con zucc. a velo.

TORTA DI MELE DIETETICA SOFFICE DI SANDRA

Ingredienti:
3 Uova (Peso 150 /170 Gr. Totali) Pesare Le Uova Uguale Peso Delle Uova = Di Farina 150/ 170 Gr. Uguale Peso Delle Uova = Di Zucchero 150/170 Gr. 1 Cucchiaio Di Olio Di Semi=10 Gr. 1 Cucchiaio Di Sassolino=10 Gr. 1 Dose Per Dolci Pane Angeli 1 Pizzico Di Sale 1 Limone Gratuggiato La Scorza Non Trattata 3 Mele Golden Grosse Oppure Potete Usare Piccole Mele Del Vostro Orto 1 Stampo Per Torte Imburrato E Infarinato Con Cerniera 24 Cm.
Esecuzione :Tagliare Le Mele A Fettine Mettere Tutti Gli Ingredienti Nel Bimby Compresa La Dose 40 Sec. Vel.7 Con Il Boccale Versare Direttamente L'impasto Nella Tortiera Metterci Sopra Le Mele A Raggera Dal Centro Verso L'esterno Infornare A Forno Spento E Freddo Puntare La Manopola Calore Forno 170 /180 ° Per 45 Minuti Forno Tradizionale Aprire Lo Sportello Del Forno , Lasciare Raffreddare La Torta In Forno Spento Quando È Fredda Toglierla Dallo Stampo

TORTA DI MELE TEDESCA

Apfelbreikuchen Oma Malchus
Impasto:250 gr. Burro,170 gr. Zucchero,1 pizzico di sale,1 bustina vanilina, 6 Uova, 500 gr Farina, 1 Bustina lievito per dolci Farcitura: 1 Kg. Mele, 1 Pizzico di cannella, 1 bustina zucchero vanigliato, 70 gr. zucchero, 1 pizzico di sale per decorare: Uvetta passa e zucchero a velo
Far sciogliere il burro 1 Min/40°/Vel. 2. Unire tutti gli altri ingredienti per l'impasto, 20 sec. a Vel 4 spatolando.
Mettere 1/3 dell'impasto in un sacco da pasticcere, il resto stenderlo su una teglia bassa da forno ca. 40 X 50 imburrata e cosparsa con pane grattugiato, aiutandosi con una spatola bagnandola di tanto in tanto. Mettere tutti gli ingredienti per la farcitura 20 sec. a Vel. 6 nel contenitore, poi 5 Min. 100° a Vel. 3 e lasciare raffreddare. Spalmare la farcitura sull'impasto cospargere di uvetta passa.
Con la pasta nel sacco formare una grata sulla farcitura. Mettere in forno a 175° per ca. 30 minuti finche sarà dorata.
Sfornare e cospargere con zucchero a velo.
Alle mele possono essere sostituite le pere.
annamaria olivieri giovedì 25 dicembre 2003 - 19.16.57

TORTA ALLE MELE ALTA E LEGGERA

130 gr. Zucchero 130 gr. Burro 300 gr farina 3 uova scorza di un limone 1 bustina di lievito 2 o 3 mele
questa ricetta io l'ho adattata al bimby ed è venuta buonissima!!!!!
per prima cosa ho montato gli albumi a neve con la farfalla e li ho messi da partepoi sempre con la farfalla inserita ho montato lo zucchero con i tuorli per 2 min. vel 3 ho aggiunto il burro morbido e ho continuato fino ad avere una bella crema
la farina ed il levitoe 250gr di latte infine gli albumi (tutto con la farfalla
inserita) ho versato nello stampo imburrato hosistemato le mele tagliate a fettine e ho infornato
BUONISSIMA eSOFFICISSIMa
poi ho aggiunto la farina e il latte 250 gr. la scorza del limoneed il) claudia giovedì 29 gennaio 2004 - 10.32.15
Ciao Claudia, stavo per copiarmi la tua ricetta per provare la tua torta ma non mi è chiaro il procedimento... si deve essere persa qualche riga.. questo sito fa sempre brutti scherzi quando si crca di scrivere qualcosa... saresti così gentile da rispiegare il procedimento. Grazie mille :-) marilu giovedì 29 gennaio 2004 - 14.11.41 torta di mele
ho montato gli albumi a neve e li ho messi da parte (con la farfalla)
poi ho montato lo zucchero e i tuorli a crema per 2 min. vel 3 con la farfalla,ho aggiunto il burro,la scorza di limone,la farina ed il latte 250 gr,sempre con la farfalla inserita e sempre a vel 2/3 fino ad avere un composto ben amalgamato e per ultimi gli albumi (sempre dentro il boccale e sempre con la farfalla inserita ,non avere paura non smontano io faccio sempre così) dopodichè ho versato il tutto in una teglia imburrata e ho disposto le fettine di mele sopra ed ho infornato spero di essere stata chiara sennò richiedi spiegazioni il risultato è ottimo fammi sapere claudia venerdì 30 gennaio 2004 - 8.54.03 Grazie
Grazie, sei stata molto gentile :-) Marilu enerdì 30 gennaio 2004 - 9.19.29

TORTA DI PATATE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti: 350 gr di patate pelate e tagliate a tocchetti; 350 gr di farina, 100 ml di acqua tiepida, 1 cubetto di lievito di birra, 50 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, un uovo, sale.
Per il ripieno: 220 gr di fontina e 200 gr di prosciutto cotto in due fette spesse.
Pelate le patate, tagliatele a tronchetti e mettetele nel cestello; versate nel boccale 500 ml di acqua, inserite il cestello e cuocete, 20 minuti 100° vel.1. (Io le ho lessate al microonde, 8 minuti 850W con poca acqua). Lasciatele raffreddare e pulite il boccale. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con mezzo cucchiaino di zucchero, lasciar riposare per 10 minuti. Mettere nel boccale le patate e l'uovo, tritate il tutto 10 sec vel. 3. Aggiungete il lievito e amalgamate 15 sec vel 3. Aggiungete quindi la farina e il burro, impastate a vel 6 per 30 secondi poi 45 secondi vel Spiga. Aggiungete, se necessario, poca acqua tiepida per ottenere un impasto morbido. Rovesciare l'impasto in una ciotola infarinata e dargli un po' la forma a palla, mettere a lievitare in un recipiente coperto da panno per 1 ora-1 ora e mezzo.
Tritare grossolanamente il prosciutto e la fontina, qualche secondo a vel 6-7. Riprendere l'impasto, sgonfiarlo e stendere un po' piu' della metà foderando uno stampo da crostata a bordi non troppo bassi (28 cm), precedentemente imburrato. Disporre il ripieno e livellare bene. Coprire con la restante pasta stesa e cuocere in forno a 190° per circa 40 minuti. Per lavorare l'impasto, che deve risultare molto morbido, occorrerà infarinare bene il piano e il matterello. E' buonissima anche fredda.

TORTA DI PESCHE

PESCHE FARCITE AL VAROMA
Dose per 8 persone: 8 pesche, 30 gr. di mandorle, 25 gr. di nocciole tostate, 20 gr. di zucchero, 60 gr. di biscotti secchi, 1 tuorlo, 1 cucchiaio e 1/2 di cacao amaro, 1 mis. di liquore all'amaretto
Inserire nel boccale mandorle e nocciole: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere i biscotti: 10 sec. vel. 6. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 6 e mattere da parte l'impasto che deve risultare morbido e omogeneo. Senza lavare il boccale inserire 500 gr. di acqua e portare all'ebollizione: 7 min. 100° vel. 1. Nel frattempo sbucciare le pesche, tagliarle a metà, togliere il nocciolo, riempire la cavità col ripieno e via, via, sistemarle nel Varoma e nel vassoio del Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 35 min. temp. Varoma vel. 1. Terminata la cottura disporre le pesche in un piatto da portata e servirle ben fredde, guarnite con fiocchi di panna
MOLTO, MOLTO BUONA!!! TIPICA RICETTA DEL PIEMONTE
sabrina sabato 1 giugno 2002 - 21.48.49
Ma che bella! Elena lunedì 3 giugno 2002 - 17.25.45 **PESCHE**
ti assicuro che è anche molto buona. Questa ricetta è stata un po' adattata, io prima le ho sempre fatte nel forno di casa, ma col Varoma restano decisamente più morbide. Ciao

TORTA DI RISO DI SUSANNA

ingredienti:
una teglia imburrata e infarinata da 24 cm di diametro 150 gr. di riso(io ho usato carnaroli) credo che esista un riso apposta per dolci 1 litro di latte(preferibilmente di giornata) iop ho usato parziamente scremato 1 pizzico di sale 150 gr. di zucchero(io ne ho usato 120 gr. .)3 uova intere 3/ 4 cucchiai di sassolino o liquore per dolci la scorza di 1 limone biologico grattuggiato tempo impiegato minimo 3 ore
esecuzione :
mettere sopra alle lame la farfalla nel boccale il latte impostare 100° 10 minuti vel 1 a bollittura introdurre il riso e cuocere 10 minuti versarlo in una pirofila fredda per non avere dal boccale l’autocottura senza lavare il boccale una volta raffreddato il riso aggiungere la scorza del limone + zucchero+ sassolino 1 minuto vel.1 introdurre 1 uovo alla volta dal foro con farfalla in movimento impostando per ogni uovo 2 minuti a vel.3 (totale 6 minuti) versare il composto che si presenta liquido nello stampo batterlo leggermente sopra il tavolo per pareggiare il composto lasciarlo riposare per almeno 2 ore o più deve fare una pelle cuocere a forno caldo 180 ° 60 minuti prova stecchino
annamaria olivierigiovedì 15 gennaio 2004 - 19.02.25

TORTA DOLCE DI ERBETTE

ingredienti x l'impasto:500gr.farina,200 gr.burro morbido,150gr.zucchero,2 uova,1 pizzico di saleIngredienti x il ripieno:300 gr.di erbette novelle,30gr.di parmigiano gratt.2 uova,6 piccole mele renette,100 gr.di uvetta,100 gr.pinoli,50 ml.acquavite,150grzucchero integrale,1 cucchiaino di olio.Preparare la pasta:Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e amalgamare:da ve.3 a vel.6 fino a quando l'impasto si presentera'come un insieme di briciolame.Togliere e mettere a riposare nel frigo.Intanto preparare il ripieno:Inserire nel boccale pulito le erbette e spezzettare a vel.4-5 x pochi sec.Aggiungere lo zucchero integrale ,l'uvetta ammorbidita nell'acquavite e ben strizzata,i pinoli,il formaggio.le uova,e 1 cucchiaio di olio.Dividere la pasta in due parti e foderare uno stampo da crostata imburrato e infarinato.Versarvi il ripieno

TORTA FRANGIPANE ALL'AMARETTO

250 burro, 200 zucchero, 180 farina, 60 gr. amaretti o mandorle, uova n.5, vanillina, buccia di limone grattuggiata, pasta sfoglia gr. 400 oppure pasta frolla gr.400.

Stendere 3/4 di pasta sfoglia e con essa foderare una tortiera per crostate imburrata e infarinata.
Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero: 3 minuti a vel3. quando il composto sarà montato incorporare una per una le uova intere: 1 minuto vel.3.
Aggiungere la farina , la vanillina, la buccia di limone e gli amaretti (non sbriciolati si sbriciolano con Bim,by): 30 sec. vel.6 C.
Riempire lo stampo con il ripieno e livellarlo bene.
Stendere la restante pasta sfoglia e fare delle strisce come fettucce da disporre a reticolato sulla torta.
Cuocere in forno a 170° per 45 minuti.
Servire la torta fredda e spolverizzata con zucchero a velo.

TORTA FREDDA AI FRUTTI DI BOSCO

tratta da una rivista: 120gr biscotti secchi (tipo marie) 120gr burro morbido 3 uova 80gr zucchero 250gr ricotta 250gr mascarpone 1 cucchiaio di farina succo di 1/2 limone 200gr marmellata ai frutti di bosco. Inserire i biscotti nel boccale: 30sec vel Turbo aggiungere il burro morbido e inviare per 20sec vel 4-5. Stendere l'impasto sul fondo di una tortiera a cerniera e mettere in frigo. Montare le chiare a neve e mettere da parte. Inserire la farfalla e tuorli con lo zucchero per 2 min vel 3-4. Aggiungere ricotta e mascaarpone con la farina per 40 sec vel 3 infine amalgamare gli albumi montati a neve inserendoli dal foro del coperchio vel 2. Inserire nel forno preriscaldato a 170° per 35min. Nel frattempo inserire nel boccale marmellata e succo di limone 3 min. 80° vel 2. Ricoprire la torta quando si raffredda. E' preferibile prepararla con un giorno d'anticipo e conservata in frigo. POSSIBILI VARIAZIONI: si possono sostituire la ricotta e il mascarpone con la robiola e la panna, inoltre la marmellata ai frutti di bosco puo' essere sostituita con la marmellata di prugne.....BUON APPETITO! Chiara sabato 15 marzo 2003 - 14.39.47 **domanda sul fondo**
E il fondo di biscotti che fine fa?

TORTA FRESCA DI LIMONE

1 dosr pasta frolla CREMA: 3 uova 180gr zucchero 250gr mascarpone 110gr burro 2 limoni (piccoli) Montare gli albumi 4 min vel 3 (farfalla)40° C. Mettere da parte. (Togliere farfalla) Inserire zucchero con la scorza di limone per 30 sec. vel turbo inserire la farfalla e aggiungere i tuorli 2 min vel 3 (togliere farfalla) aggiungere il burro sciolto il succo dei due limoni e il mascarpone 1 min vel 6 Rimettere la farfalla e aggiungere dal foro vel 2-3 gli albumi. Foderare una teglia per dolci con parte della pasta frolla mettere la crema e ricoprire con la rimanente pasta frolla. Inserire nel forno preriscaldato a 180° per 40-50 min. E' molto buona soprattutto se preparata con un giorno di anticipo e conservata in frigo chiara mercoledì 12 marzo 2003 - 22.01.54

TORTA FRESCA DI PESCHE

mettere in acqua fredda 12 g di gelatina per dolci (normalmente è 1 confezione intera). polverizzare a turbo 150 g di biscotti secchi (esistono anche senza grassi), poi impastarli con colpi di turbo con 80 g di burro fuso, aiutandosi con la spatola. pressare il composto solo sul fondo di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro ricoperto con cartaforno bagnata e strizzata (io ho usato uno stampo usa e getta e va bene lo stesso) e mettere nel freezer x almeno 15'.
nel frattempo sciogliere a fuoco basso 2 cucchiai di zucchero con 3 d'acqua e poi aggiungere la gelatina strizzata e lasciarla sciogliere (si può fare il tutto nel bimby, ma io ho trovato più pratico il padellino inaderente in cui avevo sciolto il burro).
frullare per bene le pesche di 2 barattoli da 420 g ,sgocciolate dal liquido, poi unire lo sciroppo con la gelatina.
versare ora il tutto sulla base e mettere in frigo per almeno 2 ore(ma può essere preparata anche il giorno prima e forse è meglio xkè dev'essere ben fredda).
porla su un piatto di servizio e cospargerla di foglioline di menta .
sciogliere 80 g di cioccolato fondente triturato prima con 100 g di panna (o del meno calorico latte , certo la panna..) a 90° per fare la salsa da versare sopra la torta o da servire a parte. nella domenica 26 maggio 2002 - 21.26.27 **adattamenti**
fondere il burro nel bimby: 1'-2' 50° vel.1.
aggiungere i biscotti, dare qualche colpo turbo e portare a vel.6 spatolando.

TORTA GLASSATA ALL'ARANCIA

ingredienti:
150 gr di burro . morbido a temperatura ambiente 200 gr. di zucchero3 uova intere 1 pizzico di sale 1 fialetta di aroma di arancia200 gr. di farina bianca100 gr. di frumina o amido di frumentosucco di 2 arance1 bustina di lievito per dolci200 gr. di zucchero a velo
esecuzione:
montare la farfalla sopra alle lame mettere il burro nel boccale aggiungere lo zucchero 5 minuti vel- 3
aggiungere uova sale e aroma sempre con la farfalla montare 1 minuto a vel. 3 (risultato: una crema bianca)
togliere la farfalla
con le lame in movimento per 1 minuto a vel / 4 introdurre dal foro a cucchiaiate la farina alternandola con 100 ml. di succo di arancia precedentemente pesato, per ultimo introdurre il lievito versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile 24 cm. precedentemente imburrato e infarinato bene , cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180° per 45 minuti preparare la glassa :
mescolare lo zucchero a velo setacciato con 3 cucchiai di succo di arancia 30 sec. vel 3 e stenderla sulla torta raffreddata
buonissima

TORTA MANTOVANA

Ingredienti:170gr di zucchero a velo, 170gr di farina 00, 140gr di burro,4 tuorli +1 uovo intero, 30gr di mandorle, 30gr di pinoli.
Tritare le mandorle e i pinoli 15" vel.4 e metterli da parte.
Tenere il burro a temperatura ambiente e tagliarlo a dadini.
Mescolare i tuorli, l'uovo intero, zucchero e burro per 30" vel. 7.Unire la farina a pioggia mentre i coltelli sono ancora in movimento.
Quando l'impasto risulterà compatto, versarlo su una teglia rettangolare, imburrata e infarinata precedentemente. cospargere sull'impasto i pinoli e le mandorle tritate.
Infornare nel forno preriscaldato a 150° fino a che l'impasto non risulti dorato.
Tagliare la torta a pezzettini quando è ancora calda, altrimenti dopo si sbiciola.
PROVATELA E' BUONISSIMA!!!!!!!

TORTA MARIA (CAPRESE?)

Ogni promessa e' un debito, ecco quindi il regalino di Natale...la mia cena con ospiti è finita e siccome la torta era stupenda, sono subito venuta a scriverla. E' adattata dal grande libro Il Cucchiaio d'Argento, dove la chiamano Torta Maria.Assomiglia un po' alla caprese, ma piu' delicata,ottima secondo me e gli ospiti, tutti cioccolatari!
Elena venerdì 21 dicembre 2001 - 0.05.41 **la ricetta**
Ingredienti: 250 gr di mandorle pelate, 250 gr di cioccolato fondente da copertura, 200 gr di zucchero, 250 gr di burro, 1 cucchiaio di fecola, 1 busta di vanillina, 4 tuorli, 5 albumi, 1 uovo intero, 2 dita di limoncello, zucchero a velo.
Preparazione: Lasciate a temperatura ambiente il burro per almeno 2 ore. Mettete a tostare le mandorle, poi lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente per 20 sec, vel 6, aumentando e diminuendo la velocità, con 1 cucchiaio di zucchero. Mettete da parte. Tritate bene il cioccolato nel boccale, 20 sec vel da 1 a 6. mettere a sciogliere su un contenitore a bagnomaria. Mettere nel boccale l'uovo intero e i tuorli e montare bene con lo0 zucchero, 3 minuti vel 3 ½. Aggiungere poi il burro a pezzetti, mescolare bene. Amalgamare il cioccolato intiepidito, il limoncello e poi le mandorle. Montare a neve fermissima le chiare con 1 pizzico di sale. Unire al composto di cioccolato dopo aver aggiunto anche la vanillina e la fecola. Amalgamare con lenti movimenti dal basso in alto. Imburrare uno stampo a cerniera, foderarlo alla base di carta forno, cuocere a 150 gradi per 1 ora e 1 quarto. Per gli ultimi 15 minuti, ridurre la temperatura a 130°. Sformare dopo un po' e spolverizzare (al rovescio si presenta meglio) di zucchero a velo.

TORTA POLACCA

Ingredienti:
150 gr di burro a pezzi 250 gr di zucchero Oggetto: 100 gr di cacao amaro 150 gr d’acqua 3 etti di farina 4 uova una bustina di lievito
Inserire nel boccale l’acqua, il burro, il cacao e lo zucchero fare andare pochi secondi a 40° fino a quando si scioglie il burro.
Togliere a questo punto mezzo bicchiere abbondante del liquido ottenuto e lasciare da parte.
Aggiungere le uova e la farina fare andare a vel. 4-5 pochi secondi ed infine il lievito.
Versare il composto ottenuto (deve avere la consistenza un po’ più densa di quella del ciambellone)in una teglia quadrata o rettangolare.
Cuocere in forno per 30 minuti a 180°.
Quando è fredda tagliare a dadi porre nei pirottini ed iniettare con una siringa medica (senza ago)
il liquido lasciato da parte.
gioia giovedì 25 settembre 2003 - 0.10.07

TORTA RICCA DI RICOTTA

250 gr. ricotta, 200 farina bianca, 200 zucchero, 50 gr. burro morbido, 50 gr. uvetta, 50 gr. cioccolato fondente, 50 gr. canditi a pezzetti, 2 uova, brandy, 1 vanillina, 1 lievito, pizzico sale.
Mettere a bagno l'uvetta nel brandy. Tritare il cioccolato grossolanamente: 5 sec. vel.5, e metterlo da parte.
Inserire nel boccale uova, zucchero, burro, ricotta e sale. 20 sec. vel.5 spatolando.
Aggiungere farina, vanillina e lievito: 30 sec. vel.7.
Unire cioccolato, frutta candita e uvetta ben strizzata: 5 sec. vel.3.
Versare l'impasto in una teglia (diametro 24 cm.), imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 45 minuti circa.

TORTA RUSTICA CON I PEPERONI

Per la pasta:
500 gr circa di farina (anche 550, dipende dalla grandezza dell'uovo), 1 uovo, un bicchiere di carta di acqua fredda, uno di olio di semi, un pò di sale.
Per il ripieno:
12 sottilette, 4 o 5 peperoni rossi, sale q.b.
Procedimento:
In una padella fare soffriggere l'aglio e versarci i peperoni puliti, salati e tagliati a listarelle, farli cucinare a fuoco basso fino a che non risulteranno morbidissimi (si possono cucinare anche il giorno prima). Inserire nel boccale prima la farina, poi gli altri ingredienti, 20 sec. vel 6. L'impasto deve risultare un pò più appiccicaticcio di quello della pizza, ma considerate comunque che va steso con il mattarello. Dividete la pasta in due parti, una più piccola e l'altra più grande, stendete quella più grande e adagiatela in una teglia dalla quale possano sporgere i bordi della pasta. Metteteci sopra delle sottilette fino a coprirla, versateci sopra i peperoni scolando il liquido di cottua, ricopriteli con altre sottilette, richiedete la torta con l'ultimo strato di pasta stesso con il mattarello facendo combaciare i bordi della torta che arrotolerete un pò verso il centro. Vi assicuro che è buonissima fredda e che si può prepare tranquillamente il giorno prima di essere consumata. Appena posso vi inserisco la variante con le zucchine e i formaggi.

TORTA RUSTICA DI BIETOLE

ingredienti :
1 kilo di bietole 125 gr. di yogurt 250 gr. di stracchino 1 uovo 1 cucchiaio di parmiggiano 1 cucchiaio di prezzemolo e basilico tritati(facoltativo aglio) sale e pepe q.b. 300 gr. di farina 00 3 cucchiai di olio extrav. acqua tiepida quanto basta per impastare
esecuzione :
mettere nel boccale 300 gr. di farina , 3 cucchiai di olio ,sale e un misurino di acqua tiepida impastare 20 sec. vel 6 (tenendo controllato dal foro e aggiungendo acqua se occorre) quando fa la palla la pasta è pronta dividete la pasta in 6 pezzi copriteli con un canovaccio umido e la sciatela riposare 1 ora nel frattempo avrete pulito e lavato le bietole ,,,scottatele in acqua bollente e tagliatele grossolanamente a strisce mettetele in una terrina e quando sono fredde aggiungete un uovo un cucchiaio di formaggio il prezzemolo e il basilico tritati a piacere con aglio sale e pepe q.b. imburrate una teglia e infarinatela con pane grattuggiato potrà essere di cm. 24 o cm. 30 dipende dal quantitativo di pieno comunque il pieno della torta deve essere alto al massimo 2 cm lavorate i pezzi di pasta con il mattarello , sino ad aottenere delle sfoglie sottilissime usatene 3 per foderare lo stampo, avendo cura di spennelarle d’olio prima di sovrapporle versate il composto nella teglia livellatelo con l’aiuto di un cucchiaio cospargetelo di yogurt e mettete a fiocchi lo stracchino coprite l’inpasto con le 3 sfoglie rimaste sigillando bene il contorno spennelato di albume d’uovo bucherellare la pasta per evitare che si gonfi durante la cottura cuocere la torta a 250° per 30 minuti
si presenta molto croccante esternamente e ben cotta e morbida all’interno

TORTA SABBIOSA

4 uova 300 gr. di zucchero 250 gr. di burro 400 gr. fecola di patate 1 bustina di lievito per dolci (gli ingredienti sono perfetti così)
Inserire nel boccale le uova intere con lo zucchero: 3 min. vel.6. Aggiungere il burro e la fecola: 2 min. vel.6 e negli ultimi 10 sec. unire il lievito dal foro del coperchio. Mettere in una tortiera ricoperta di carta forno e cuocere per 40 minuti a 160° a forno ventilato. Lasciarla nel forno spento ancora per 5-7 minuti.
Questa è la ricetta tratta dal libro 4 MAGGIO 2003 BIMBY CHEF. Regione Veneto.
Io l’ho servita a fette ricoperte con lo zabaione di Chiara

maria bg venerdì 23 maggio 2003 - 20.51.48 **torta sabbiosadi maria bg**
vorrei sapere se tutto l'impasto è preparato senza l'aiuto della farfalla,con l'aisilio di quest'ultima non riesce più soffice grazie del chiarimento claudia claudia sabato 24 maggio 2003 - 16.00.29 **maria bg** No, non metto la farfalla. Esce perfetto anche così. Mara lunedì 26 maggio 2003 - 8.20.16

Torta Salata Asparagi e Orzo

Adattata, modificata e mooolto alleggerita da Sale e Pepe...
Ingr. 100 gr di orzo lessato (pesato prima della cottura), 3 uova, 450 gr di
20 ml di olio di oliva, 130 ml di latte, 200 gr di emmenthal, sale, un cucchiaino di lievito per torte salate.
Lavare gli asparagi, eliminare la parte legnosa e tagliarli a pezzi di circa 2-3 cm. Lessare in acqua bollente salata per 10-12 minuti. Mettere nel boccale la farfalla, poi gli albumi con un pizzicotto di sale e montare a neve, 3 minuti vel 3. Mettere da parte in una ciotola e togliere la farfalla. Mettere nel boccale l'emmenthal a pezzettoni (anche se non asciutto, causa residui albumi), tritare a vel 5 per 15 secondi. Raccogliere con la spatola. Aggiungere i rossi d'uovo, il latte, l'olio, il lievito e un po' di sale, mescolare bene 20 sec vel 3. Aggiungere la farina e miscelare gradualmente, 20 sec vel da 1 a 3. Aggiungere poi l'orzo, 15 sec vel 1-2, facendo attenzione a non sminuzzarlo. A questo punto, aggiungere gli asparagi ben scolati, amalgamando con la spatola per evitare di spezzarli. Lo stesso dicasi per gli albumi a neve. Imburrare e foderare di carta forno uno stampo da 20 cm, versare il composto e cuocere a 180 gradi per 45 minuti. Elena mercoledì 22 maggio 2002 - 23.00.04 **per Elena**
Carissima Elena,
il mio dietologo mi ha consigliato di cucinare più spesso i cereali. Allora ho comprato il miglio, l'orzo .... Ma sui sacchettini non c'è riportato il tempo di cottura. Mi dai tu qualche consiglio? E in che proporzioni con l'acqua. Ti ringrazio, mi saresti veramente di aiuto.
Per rimanere in tema, stasera con la suocera a cena, ho pensato di preparare i piccoli messicani. Se mi riescono bene domani metto nel forum la ricetta.
Ciao e grazie ancora Mara

TORTA SALATA DI FUNGHI E SALSA BESCIAMELLA

Per la pasta: 80 gr di farina integrale, 220 gr di farina 00, 70 ml di olio e.v., 140 ml di acqua fredda, sale.
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, vel da 1 a 6 per 40 secondi. Versare sul tavolo, formare una palla e mettere a riposare in frigo, avvolta da pellicola, per almeno mezz'ora.
Per il ripieno: 400 gr di funghi champignon grandi e bianchi, un uovo, 70 gr di asiago o emmenthal, 500 ml di latte, 40 gr di farina, 40 gr di burro, sale e prezzemolo.
Tagliare gli champignon e cuocerli in padella con poco olio e.v. e il prezzemolo tritato, senza cuocerli troppo. Nel frattempo, mettere nel boccale l'asiago e tritarlo, vel 7. Mettere da parte. Inserire nel boccale il burro, il latte, la farina e un po' di sale, fare una besciamella cocendo per 7 minuti 90° vel 4. Alla fine, mettere nel boccale anche il formaggio precedentemente grattugiato e l'uovo, mescolare a vel 4. Versare in una ciotola e fare intiepidire avendo cura di non far formare una crosta. Aggiungere i funghi. Foderare uno stampo da crostata di 28 cm circa con la pasta, tagliare le parti in eccesso per fare delle griglie decorative. Aggiungere la farcitura e coprire con le griglie che avrete fatto. Per un migliore effetto, lucidare la pasta con rosso d'uovo diluito con poca acqua. Cuocere a 180° per 30 minuti.

TORTA SALATA AL FORMAGGIO

Ricetta protetta da copyright antifurto (ah ah ah!!)
INGR. 260 gr di farina (mista 0 e 00), 120 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, 250 gr di ricotta fresca, 3 mozzarelle da 125 gr (io ho messo 1 di quelle sode da 250 gr e un'altra normale), 120 gr di emmenthal, 2 cucchiai di latte, 2 uova, sale e pepe.
Mettere nel boccale la farina, 100 gr di ricotta scolata e il burro con 1 po' di sale, impastare 30 sec vel da 1 a 5. Versare in una ciotola e formare un panetto, che lascerete riposare in frigo per mezz'ora coperto da pellicola. Nel frattempo, pulire il boccale e montare i 2 albumi a neve, con farfalla e 1 pizzico di sale, 2 min e mezzo vel 3. Mettere da parte. Mettere nel boccale i formaggi a pezzettini, aggiungere la ricotta rimasta e il latte, frullare il tutto grossolanamente 20 sec vel 6. Aggiungere i rossi d'uovo e poco sale, 20 sec vel 2-3. Aggiungere infine le chiare montate a neve, amalgamando con la spatola. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere un po' piu' di metà della pasta e foderare una tortiera a bordi scanalati tipo crostata (meglio se mettete sotto un disco di carta forno fatto aderire con poco burro...dico cose ovvie?). Versare il ripieno e livellare. Coprire con l'altro disco steso (devono venire alquanto sottili, la pasta si lavora bene anche se è molto morbida grazie alla ricotta) e richiudere bene i bordi. Cuocere per 35-40 minuti.

TORTA SEMPLICE PER IL THE

Per me è tanto semplice quanto buona:
250 gr. zucchero, 100 gr. burro morbido, 3 uova, 100 gr. latte, 30 gr. farina, 150 gr. fecola patate, 1 bustina vanillina, 1 bustina lievito per dolci, 1 pizzico di sale.
Nel boccale lo zucchero 30 sec. vel. turbo. + burro, uova, latte, vanillina e sale: 30 sec. vel. 6. + dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 farina, fecola: 15 sec. vel.4 e 15 sec. vel. 7 + lievito 6 sec. vel.4.
Con la spatola amalgamare l'impasto e metterlo in una teglia di diametro 24 cm. In forno caldo a 180° per 40 minuti. Tritare il cioccolato 30 sec. vel.3-8. Unire i tuorli, zucchero, latte: 5 min. 80° vel. 4. Lasciare raffreddare nel boccale. Unire vanillina, alcool e amalgamare vel. 4. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero. E' veramente ottimo. Grazie alla mia AMICA Alessandra mara 7 martedì 23 luglio 2002 - 10.00.59

TORTA SOFFICE DI CIOCCOLATO E PERE

100 g cioccolato fondente, 1 cucchiaio cacao in polvere, 200 g zucchero, 100 g burro morbido, 230 g farina, 70 g fecola, 1 yogurt da 125 g., 80 g latte, 3 uova, 1 bustina lievito, 1 bustina vanillina, sale, 2 pere da circa 600 g, zucchero a velo.
Mettere nel boccale il cioccolato a pezzi, il cacao e lo zucchero: 10 sec. vel. da 5 a Turbo. Aggiungere il burro, lo yogurt, il latte, le uova e la vanillina: 40 sec. vel. 5. Infine unire farina, fecola e un pizzico di sale: 1 min. vel. 5. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 5 spatolando. Imburrare e infarinare una tortiera del diametro di cm 24 e versarvi il composto. Sbucciare le pere, tagliatele a spicchi di 2-3 cm di altezza ed inserirle nell'impasto. Cuocere in forno già caldo a 160/170° per circa 40 min. Servire la torta spolverizzandola di zucchero a velo. NOTA: fatemi sapere se sto inserendo troppe ricette o se sbaglio qualcosa, solo che non so come fare a chiedere informazioni ...da quello che ho capito qui si possono dare solo ricette!!!GRAZIE 1000!!! Sabrina mercoledì 17 aprile 2002 - 19.58.38 **informazioni**
Ciao
guarda che qui puoi tranquillamente dare informazioni o suggerimenti purchè siano attinenti alle ricette che scrivi. Così in coda alla ricetta uno può trovare subito eventuali correzioni, varianti e suggerimenti.
Ciao emilio giovedì 18 aprile 2002 - 9.58.18 Cara carissima Sabrina, grazie, ti siamo tutti grati se metti tante ricette. Puoi anche scrivere quello che vuoi, chiedere o semplicemente chiacchierare, devi cliccare su Forum Principali, poi una volta dentro su Forum Generale.
Ciao e grazie!! Elenas giovedì 18 aprile 2002 - 21.48.22
grazie!
Grazie!!!!!! Ho finalmente capito...sai io non sono molto pratica di internet quindi aprivo direttamente il sito del forum ricette, ma adesso ho apportato le correzioni. Cercherò di provare le ricette e di farvi sapere come sono, anche se devo dire che fino ad ora sono sempre state tutte buonissime. Ciao

TORTA SOFFICE DI NOCCIOLE

300 gr nocciole tostate, 150 gr zucchero, 4 uova intere, 1/2 misurino di latte se occorre. inserire la farfalla e montare a neve ben ferma 4 albumi con un pizzico di sale 1 min. vel. 2-3. Rporli in una terrina. Inserire nel boccale nocciole e zucchero per 30 sec a vel. turbo. Inserire i tuorli 20 sec. vel. 6. Se l'impasto fosse troppo denso aggiungere mezzo mis. di latte, 20 sec. vel. 6. Versare l'impasto nella terrina con gli albumi a neve e mescolare con una spatola dal basso verso l'alto. Foderare una teglia con carta da forno, versare l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 45 min.
RICETTA VERAMENTE OTTIMA E DI GRAN SUCCESSO. Sabrina venerdì 19 aprile 2002 - 17.39.56

TORTA TORRONATA

Ingredienti:
per la pasta: 500 gr. di farina 300 gr. zucchero150 gr. di burro 1 bicchierino di sassolino o altro liquore6 tuorli 1 dose di lievito per il ripieno: 200 gr. di cioccolato fondente 400 gr. di mandorle pelate e tostate 150 gr. di cedro candito o 200 gr. di amaretti bagnati nel sassolino 7 caramelle di menta Procedimento:
preparare la pasta e foderare la teglia
tritare le mandorle sbucciate e tostate. tritare le caramelle. tritare il cioccolato fondente e disporlo sulla pasta.Montare gli albumi a neve. mescolare il resto degli ingredienti compresi gli albumi montati e versare il tutto sulla pasta e sulla cioccolata. cuocere in forno 40 min. a 180°

Torta tricolore al cioccolato

Ieri era il mio compleanno e mi sono regalata questa magnifica torta. La ricetta originale, in dosi ridotte, è di un'amica bravissima della Cucina Italiana e io l'ho adattata al >Bimby. E' un po' laboriosa ma il risultato è strepitoso, come sapore e come immagine! La divido in due...

Torta tricolore al cioccolato

Ingredienti: per la base: gr 190 di biscotti secchi ai cereali, 3 cucchiai di zucchero, gr 90 di burro fuso ma non troppo caldo. Per la crema: gr 190 di latte, 1 bustina di vanillina, gr 100 di zucchero, 12 gr di gelatina in fogli, gr 560 di mascarpone, gr 380 di panna da montare, gr 100 di cioccolato fondente, gr 100 di cioccolato al latte, gr 100 di cioccolato bianco. Per decorare: panna montata.

Ungere leggermente uno stampo a cerniera antiaderente di cm 22 sui lati e non sulla base. Mettere nel boccale i tre tipi di cioccolato SEPARATAMENTE e tritarli, 15 sec vel da 1 a 8. Io in questo periodo metto in freezer per 5 minuti le tavolette e 2 minuti il boccale. Inserire nel boccale i biscotti e lo zucchero, 15 sec vel 8, ripetendo se necessario per eliminare i pezzi grossi. Estrarre dal boccale, mettere in una ciotola e con un cucchiaio amalgamare il burro. Elena giovedì 27 giugno 2002 - 14.18.14 Spalmare il composto sul fondo della tortiera, far aderire bene e mettere in frigo per almeno mezz'ora. Mettere a bagno la gelatina per 10 minuti. Nle frattempo, pulire bene e asciugare il boccale (deve essere freddo), mettere la farfalla, la panna, 2 cucchiai rasi di zucchero a velo e montare, 2 minuti, 2' ½ vel 3. Mettere da parte. Inserire nel boccale mascarpone, latte, vanillina e zucchero e mescolare bene, 2 minuti vel 3. Aggiungere la panna montata amalgamando delicatamente. In un pentolino, far fondere a fuoco dolce la gelatina con 2-3 cucchiai di acqua. Quando è ancora ben calda, aggiungervi 2-3 cucchiaiate di composto, amalgamando, poi versare la gelatina 'allungata' nella crema di mascarpone e amalgamare bene spatolando. Dividere l'impasto in 3 porzioni. Far sciogliere a bagnomaria i tre cioccolati separatamente e amalgamarli alle tre porzioni, iniziando dal cioccolato bianco. Fare un primo strato di crema nella tortiera e mettere in freezer per 6 minuti. Nel frattempo, preparare la crema al cioccolato al latte e ripetere l'operazione. Così anche con l'ultimo tipo di cioccolato. Mettete poi la torta in frigo per almeno 5-6 ore.

Poco prima di servire, decorare con panna montata e scaglie di cioccolato.

Elena giovedì 27 giugno 2002 - 14.18.43

TORTA VERDE

75g. di zucchero 150g. di spinaci lavati e puliti 150 g. mandorle sbucciate 100g. di zucchero a turbo 7 uova 2 /3 bicchieri di sassolino pasta frolla ricetta base.....esecuzione....mandorle a turbo con 75 g. di zucchero inserire gli spinaci 30 s. v.6 /9 con un pizzico di sale aggiungere un uovo alla volta lame in movimento v.1 lo zucchero aturbo il liquore impastare per 1m.v.3 versare il composto in una tortiera coperta di pastafrolla cuocere in forno caldo 40 m.180°.....spero vi piaccia è una torta montanara particolare dell'appenino tosco emiliano annamaria olivieri venerdì 24 maggio 2002 - 22.54.48 Sei un mito, te lo dico sempre io! Ma che strano abbinamento, spinaci e dolce, devo provare quanto prima!!!! Ciao

TORTA VERDE

Ingredienti:
Pasta Frolla 300 Gr, Di Farina 150 Gr, Di Burro 3 Tuorli 100 Gr. Di Zucchero 1 Pizzico Di Sale 1 Vanillina Inserire Tutti Gli Ingredienti Nel Boccale 30 Sec. Vel. 5 Fare Riposare Per 30 Minuti In Frigo Ripieno : Ingredienti: 50 Gr, Di Spinaci 250 Gr, Di Zucchero 4 Uova 200 Gr, Di Mandorle Pelate 50 Gr. Di Burro 2 Pere Kaiser 1 Bustina Di Lievito Bertolini 1 Vanillina Mezzo Misurino Di Maraschino
Esecuzione:
Tritare Le Mandorle E Gli Spinaci Asciutti Da Vel 3 A Turbo Per Qualche Secondo Unire Il Burro Morbido , Le Pere A Tocchetti, Lo Zucchero, Il Maraschino, La Vanillina E Le Uova Una Alla Volta :30 Sec. Vel. 5 Unire Il Lievito E Mescolare Per Pochi Sec. A Vel. 5 Stendere La Frolla In Una Tortiera Inburrata E Riempirla Con Il Preparato Cuocere In Forno Caldo 180°40 Minuti
Annamaria olivieri venerdì 22 agosto 2003 - 8.35.31

TORTELLI CON MELE E UVETTA

Ieri pomeriggio ero sola in casa...
TORTELLI ALLE MELE
INGREDIENTI: 250 gr di farina 00, 90 gr di burro, 50 gr di mandorle, 1 uovo, 60 ml di latte, 80 gr di zucchero.
Per il ripieno: 2 mele renette o altre mele dolci, 100 gr di uvetta ammorbidita, 100 gr di zucchero, 4 cucchiai di purea di mele (io ho usato marmellata di mele fatta col Bimby, ma direi anche altra marmellata tipo pesche), cannella.
Mettere nel boccale le mandorle e tostarle leggermente, 4 min 60° vel 1, poi tritarle finemente, 20 sec vel 8. Lasciar freddare il boccale, aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti e amalgamare. Aggiungere poi la farina, l'uovo intero, il latte, lo zucchero e impastare: 30 sec vel 5-6 poi 30 sec Spiga. Togliere dal boccale, formare due palle (per comodità nello stenderla) e mettere a riposare in frigo avvolte da pellicola per mezz'ora. Sbucciare e tagliare a pezzi molto piccoli le mele. Metterle in una pentola con lo zucchero, l'uvetta, la cannella e 2 cucchiai scarsi d'acqua, far stufare per circa 10-15 minuti e lasciar intiepidire. Aggiungere la marmellata di mele.
Stendere la pasta e ricavarne, reimpastando, circa 30 dischi di 8-9 cm di diametro, che riempirete con il composto di mele. Chiudere sigillando bene i bordi. La pasta e' morbida, bisogna aggiungere un pochino di farina per impastarla. Disporre i tortelli su una teglia con carta forno e cuocere a 180° per 15 minuti massimo. Lasciar freddare e spolverizzare di zucchero a velo.

TORTINI DI MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ingr per 4: 80 gr di burro ammorbidito ma non fuso, 60-70 gr di zucchero a velo, 160 gr di cioccolato extrafondente, 1 cucchiaio di amaretto di saronno, 2 uova + 1 albume, 2 fogli di gelatina.
Mettere nel bimby il cioccolato e spezzare molto fine, 10 sec. vel 8. Togliere dal boccale e pulire bene. Inserire glil albumi e un cucchiaino di zucchero a velo, montare per 3 minuti vel 3. Mettere da parte gli albumi, asciugare e mettere nel boccale lo zucchero con 1 bustina di vanillina, ridurre in polvere 10 sec vel turbo. Aggiungere il burro ammorbidito e montare per 3 min vel 3. Mettere il cioccolato in un recipiente e farlo sciogliere a bagnomaria, mescolando bene. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. Mettere in ammollo la gelatina per 10 minuti. Aggiungere all'impasto i tuorli, il liquore ed amalgamare bene, cercando di montare il composto, vel 3-4. Aggiungere poi anche il cioccolato intiepidito, 20-30 secondi vel 2. Con la sola spatola, amalgamare anche gli albumi montati e poi la gelatina, togliendone un cucchiaio, che avrete fatto sciogliere a fuoco bassissimo e poi intiepidire.
Tagliare dei cerchi di carta forno da posizionare alla base di 4 stampini individuali di alluminio usa e getta, versarvi il composto a cucchiaiate e livellare bene.
Porre in frigo per 4-5 ore e sformare in piattini individuali, servendo con salsa alle fragole fatta col Bimby o crema inglese.

TRECCIA BRIOCHE

Da scheda allegata a Voi...Noi...Bimby....di non so quamdo..
INGREDIENTE PER L' IMPASTO
300 gr farina 80 gr latte 80 gr burro morbido 80 gr zucchero 3 tuorli 1 cucchiaio di liquore all' arancia 1 cubetto di lievito di birra 2 pizzichi di sale 1 bustina vanillina
FARCITURA:
100 gr uvetta sultanina ammorbidita 6 albicocche secche spezzettate o 100 gr di arance candite 50 gr mandorle pelate e tritate 50 gr di mandorle a lamelle 3 cucchiai marmellate arance 30 gr burro fuso zucchero a velo granella di zucchero
PREPARAZIONE:
Mettete nel boccale latte e lievito 10 sec vel 5 aggiungete il burro, i tuorli, lo zucchero, il sale la vanillina e il liquore:15 sec vel 5.inserite la farina: 40 sec vel 5 e 30 sec vel Spiga.Togliete l' impasto e lasciatelo lievitare per circa 2 ore. Sgonfiate l' impasto con il palmo della mano. Mettetelo sulla spianatoia e dividetelo in 3 parti con le quali formerete dei filoncini di 30 cm di lunghezza. Appiattitene uno col mattarello e al centro mettete la marmellata e cospargete con le mandorle tritate. arrotolate il filoncino.
Spezzettate le albicocche o le arance candite e inseritele con l'uvetta negli altri 2 filoncini.formate una treccia con i tre filoni.Imburrate uno stampo da plum-cake di circa 30 cm di lunghezza; sistemate la treccia, spennellatela col burro fuso e cospargetela di mandorle a lamelle e di granella di zucchero.
Lasciate lievitare 30 min poi mettete in forno caldo a 170-180° con un tegame d' acqua e cuocete 30-35° min.
Sfornatela e servitela fredda spolverizzando con zucchero a velo.

Treccia di pane al latte

Ing: 650 gr di farina(metà manitoba, metà 00)--380 ml di latte a temperatura ambiente--70gr di burro lasciato ammorbidire al naturale-- un cubetto di lievito di birra--mezzo cucchiaino di malto (o di zucchero) -- poco sale-- un uovo Mettere nel boccale 150 gr di latte e sbriciolarvi il lievito.Aggiungere il malto o lo zucchero, 20 sec. vel.3.Lasciar riposare per 5/10 min. Aggiungere la farina, il burro e il restante latte ,amalgamare lentamente, vel da 1 a 5 per 50 sec. Aggiungere il sale e impastare 45 sec. a Spiga. Fare una palla e mettere a lievitare in una ciotola appena unta, rotolando l'impasto.Coprire con un canovaccio e far lievitare per 1 ora e mezza. Sgonfiare l'impasto e ricavarne 3 parti uguali, che dovrete poi tirare a mò di salame, per una lunghezzas di circa 60 cm. Fissare le tre estremità da una parte e formare la treccia.Fissare bene anche al la fine. Pennellare con l'uovo sbattuto e cospargere di semi di sesamo. Cuocere a 190° per 15 min. e poi abbassare a 180° per altri 15 min.

TROFIE ESTIVE

500 gr. di trofie, 200 gr. di gamberetti, 500 gr. di pomodoro, 100 gr. di ricotta dura da grattugiare, 30 gr. di olio d'oliva, pesto alla genovese, olive verdi snocciolate, basilico, sale q.b Mettere nel boccale i pomodori, l'olio, il basilico e il sale, tritare grossolanamente (10 sec., vel. 3) e mettere da parte. Mettere 500 gr. d'acqua nel boccale (dopo averlo lavato), immergervi il cestello riempito con i gamberetti e cuocere per 10 min. 100° vel. 4. Sgusciare i gamberetti (vanno anche bene quelli già sgusciati e bolliti dei vasetti!). Far bollire nel boccale 1 litro e 1/2 di acqua (12 min. 100° vel. 1) quindi aggiungere la pasta e cuocerla per 5 min. 100° vel. 1. Una volta cotta versarla in una zuppiera e condirla con il pesto, le olive tagliate a rondelle, la ricotta grattugiata e i gamberetti. Prima di portarla a tavola guarnire con foglie di basilico
sabrina martedì 4 giugno 2002 - 7.12.38

Ricetta 3 limoni

Procurarsi 3 limoni non trattati togliere con il pela patate la buccia gialla e lasciarla essiccare poi polverizzare con 300 gr. di zucchero servirà per la preparazioni di dolci. Togliere tutta la parte bianca e lasciare essiccare anche questa e omogeneizzata anche questa con zucchero diventerà pectina per addensare le marmellate. Con la polpa potrete preparare un ottimo frappè per l'estate. Portare a vel turbo per 2/3 minuti aggiungere 500 gr. di acqua 300 gr. di zucchero e cuocere 5 min. a 100 gradi vel 1. Congelare il risultato poi tagliare a pezzi e mantecare qualche minuto a vel 7 aggiungere 1/2 mis. di limoncello o vodka e 250 gr. di panna.

Treccia di Pane al Latte

Ingr. 650 gr di farina (meta' Manitoba e metà 00), 380 ml di latte a temperatura ambiente, 70 gr di burro lasciato ammorbidire al naturale, un cubetto di lievito di birra, mezzo cucchiaino di malto (o di zucchero), poco sale, un uovo.

Mettere nel boccale 150 ml di latte e sbriciolarvi il lievito. Aggiungere il malto o lo zucchero, 20 sec vel 3. Lasciar riposare per 5-10 minuti. Aggiungere la farina, il burro e il restante latte e amalgamare lentamente, vel da 1 a 5 50 secondi. Aggiungere il sale e impastare 45 secondi a Spiga.

Fare una palla e mettere a lievitare in una ciotola appena unta, rotolando l'impasto. Coprire con un canovaccio. Lasciar lievitare per 1 ora e mezzo. Sgonfiare l'impasto e ricavarne tre parti uguali, che dovrete poi tirare a mo' di salame, per una lunghezza di circa 60 cm. Fissare le tre estremità da una parte e formare la treccia. Fissare bene anche alla fine. Pennellare con l'uovo sbattuto e cospargere di semi di sesamo.

Cuocere a 190° per 15 minuti e poi abbassare a 180° per altri 15.

U

UOVA ALLA RUCOLA

Mettere nel vassoietto del varoma le foglie di rucola e poi romperci sopra le uovae cuocere la vapore salare e servire

V

VELLUTATA DI PATATE

eccoti accontentata Maria.
per 4 persone:
600 gr. patate bianche, mezza cipollina, 2 cucchiai di olio, mezzo litro di brodo, 400 gr. di latte, 30 gr. Burro Inseire nel boccale la cipollina e l'olio: 3 min 100° vel.4, Inserire le patate, lavate, sbucciate e tagliate a dadini. Aggiungere il brodo e il latte, cuocere: 20 min 100° vel.1. A fine cottura unire il burro e il parmigiano, frullare per 40 sec. a vel. turbo e servire. E' stupenda, buona anche il giorno dopo. Ciao

VELLUTATA DI POMODORO DI OLIVIER

annamaria felina 13 luglio 2003
ingredienti:
per 6 persone
600 gr. di polpa di pomodoro fresco 300 gr, di latte 600 gr, di acqua 100 gr. di farina 100 gr. di panna 80 gr. di burro 50 gr. di parmiggiano gratuggiato 10 foglie di basilico fresco 1 cucchiaino di sale pepe q. b. esecuzione.inserire nel boccale la polpa di pomodoro 2 sec. vel. 6 unire il latte, la farina , sale , pepe, acqua 15 minuti 100°vel. 1 dal foro del coperchio unire panna , parmiggiano basilico burro 30 sec. vel 3 servire e guarnire ogni piatto con foglie di basilico e crostini di pane

VELLUTATA DI POMODORI E PATATE LIGHT

Ingredienti: 500 gr di pomodori, 250 gr di patate, 700 gr di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 40 gr di farina, mezza cipolla, 25 gr di burro, una sottiletta, sale.
Preparazione: Mettere nel boccale la cipolla, 50 gr di acqua e il burro, 2 min e ½, 100° vel 3. Aggiungere le verdure spezzettate grossolanamente, l’acqua, il sale e il dado, frullare il tutto 30 sec vel da 1 a 6. Poi aggiungere la farina, mescolare. Cuocere 15 minuti 90-100° vel 3. A un minuto dalla fine, aggiungere la sottiletta. Prima di servire, frullare a piacere.

Vellutata di Sedano Rapa

Ingr. 450 gr di sedano rapa pulito e tagliato a tocchetti, 200 gr di patate, 2 cucchiai di olio di oliva, 200 ml di latte, 600 ml di acqua, 30 gr di farina, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale, un rametto di rosmarino. 2 fette di pane di qualche giorno, 2 cucchiai di burro.
Mettere nel boccale il sedano rapa e le patate a pezzi, aggiungere il latte e una parte di acqua. Frullare a vel 7 per 30-40 secondi, fermando e poi riavviando. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere per 17 minuti a 90/100 gradi vel 2. A due minuti dalla fine, aggiungere un poco di parmigiano a piacere.
Prendere due fette di pane raffermo e tagliarle a cubetti. Far sciogliere in un pentolino il burro e mettere i cubetti di pane. Farli dorare su tutti i lati e salarli leggermente. Servire con la vellutata.Per noi è salita quasi in testa alla classifica delle vellutate...
elena giovedì 21 febbraio 2002 - 14.47.41 **vellutata**
Ho provato la vellutata ed il sapore mi è piaciuto. L'unico inconveniente è che, come la vellutata ai funghi, diventa scura e sappiano che prima di mangiare con la bocca, si mangia con gli occhi. Non si presenta quindi molto bene ma il sapore è molto buono.

Vellutata di sedano e finocchio

ingredienti:
200 gr. di sedano 100 gr. di finocchio (normalmente mezzo finocchio) una cipolla gr. 30 di olio 900 gr. di acqua 400 gr. di latte dado bimby 30 gr. farina bianca sale parmigiano inserire nel boccale l'olio e la cipolla. 3 min. 80° vel.4. aggiungere il sedano (a cui avrete tolto i filamenti con il pelapatate) ed il finocchio : 30 secondo vel.6. aggiungere l'acqua, il latte, il dado, la farina bianca e un po' di sale: 25 minuti, 100 gradi, vel.4. (volendo si può mettere 100 gr. di panna, sarà ancora piu' buona) aggiustare eventualmente di sale e a piacere mettere il parmigiano.
Maria bg mercoledì 17 settembre 2003 - 8.34.54 **scusate.....**rileggendo la ricetta ho notato di aver dimenticato un passaggio: dopo la cottura dovete frullare per 45 secondi partendo da velocità 1 fino ad arrivare a velocità 8. Maria bg mercoledì 17 settembre 2003 - 23.18.13

Vellutata di zucca

So che questa ricetta c'è anche sul Libro Base Nuovo ma per chi è vecchia cliente Bimby la trascrivo dal libro dei Sughi e primi piatti.
Ingr x 6 persone:
800 g di zucca mondata, una patata, una cipollina, 80 g di burro (anche meno, per chi ha problemi di linea), 100 g di panna,(volendo si possono mettere 100 gr. di latte) 60 g di parmigiano, 30 g di farina, 800 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, sale. Inserite nel boccale cipolla e metà burro: 3 min 100° vel 4. Introdurre nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5 la zucca e la patata a pezzi: 1 min vel 6. Aggiungete acqua, dado e farina: 25 min 100° vel 4. In ultimo aggiungete panna (o latte), burro, parmigiano e aggiustate di sale: 20 sec vel 2. Servite con crostini di pane tostati. (Non per chi è a dieta!!!)

Vellutata di zucca light

e' davvero light, ragazzi, ma è ciò di cui il mio stomaco aveva bisogno oggi, ed è il frutto dell'utilizzo di verdure che avevo in frigo ed era decisamente meglio utilizzare al piu' presto....
ciao!
vellutata di zucca
ingr. 600 gr di zucca mondata e spezzata, 200-250 gr di finocchio a pezzettini, mezza cipolla, 30 ml di olio e.vergine, 850 ml di acqua (volendo un risultato più cremoso, si

possono mettere 150 ml di panna e 700 di acqua), 30 gr di farina (aumentate un po’ se vi piace densa), foglie di basilico o un cucchiaino di basilico essiccato, 60 gr di parmigiano grattugiato un cucchiaio di dado bimby.
fate un soffrittino con la cipolla e l’olio, 3 min 100° vel 4. aggiungete le verdure a pezzi, il dado e l’acqua, omogeneizzate a vel 7 per 40 secondi. poi aggiungete farina, sale, basilico e cuocete per 19 min 100° vel 3-4. un minuto prima di spegnere, aggiungete il parmigiano. omogeneizzate a vel 7 per 30 secondi circa. servite con crostini di pane dorati.

Vellutata di zucchine e pomodori

Ingredienti: 600 gr tra zucchine bianche e pomodori ramati (350-400 gr di zucchine e il resto pomodori), 550 ml di acqua, mezza cipolla, 2 cucchiai di olio, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaino di dado Bimby, 50 gr di farina, sale. Mettere nel boccale la cipolla spezzettata, l’olio e 3 cucchiai di acqua, 2 minuti e mezzo, 100° vel 3. Aggiungere la verdura a pezzettini, l’acqua, la panna, il sale e il dado. Frullare il tutto vel da 1 a 6 per circa 40 sec. Aggiungere la farina e mescolare, 10 sec vel 3. Cuocere 15 minuti a 90-100 gradi vel 3. Poco prima della fine della cottura, aggiungere 1 cucchiaio di parmigiano.
Elena mercoledì 12 dicembre 2001 - 14.24.38

VENTAGLI DI SFOGLIA

Ho provato a farli oggi e vengono belli e buonissimi e se si usa la pasta sfoglia surgelata (come ho fatto io) ci vogliono 5 minuti.
INGREDIENTI:
un rettangolo di pasta sfoglia e un po' di zucchero.
PROCEDIMENTO:
spolverizzare di zucchero tutto il rettangolo di pasta e poi arrotolarlo da tutte e due le parti finche' i rotoli si incontrano. Man mano che si arrotola si può pennellare la superficie della pasta con del latte. Tagliare poi i due rotolini uniti a circa 1 cm di distanza una dall'altra e distenderli sulla carta forno un pò distanti uno dall'altro. Cuocere in forno a 200° per 30 min.

W

Waffel

Tu cerchi la ricetta dei waffel quelli che si fanno con la piatyra adatta?
Se si io ho diverse ricette per questi waffel, questi vengono croccanti e sono buonissimi con il gelato
250 g di burro o margarina morbido 200 g di zucchero 150 gr farina 00 150 gr fecola o amido 4 uova 1 cucchiaino di lievito per dolci 1 pizzico si sale 1 bustina di vaniglia (facoltativa)
prodedimento:
montare a crema lo zucchero con il burro poi aggiungere gli altri ingredienti. Riscaldare la piatra e mettere un cucchiaio di impasto, fare cuocere e ..... buon appetito tiziana domenica 13 aprile 2003 - 10.18.19

WAFFEL

Io uso sempre questa ricetta che mi è stata data da una signora inglese.
6 uova 300 g di burro 300 g di farina 300 g di zucchero 1 bustina di vanillina
Preparazione:
montare a neve gli albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, agiungere farina, burro morbido e vanillina, infine unire gli albumi. Versare a cucchiaiate nella macchinetta. Sono morbide, buone e i miei le divorano. Fammi sapere ciao.
Dora sabato 19 aprile 2003 - 18.52.56

Waffel

Vorrei sapere come si chiama la piastra per fare i vaffel e dove la posso comprare.
grazie

Y

YOGURT

Ciao, ti passo questa, non ancora provata. Fammi sapere! Ne ho un'altra che ho provato e non e' venuto nulla, per cui meglio provare con questa!
Ingr: 1 lt di latte a lunga conservazione, un vasetto di yogurt Bio Danone Bianco o LC1 Nestlè Bianco. Versate il latte nel boccale: 10 min 50° vel 3. Versate in una ciotola lo yogurt e unite un'equivalente quantità di latte caldo, sbattete bene con una forchetta per amalgamare. Riversate tutto nel boccale, chiudete e avvolgete con una sciarpona di lana. Lasciate così tutta la notte (9\10 ore), poi mettete lo yogurt fatto in un contenitore in frigorifero e lasciatelo per almeno 4 ore. Dura 4\5 giorni tenendolo sempre in frigo. Linda RM elena domenica 21 aprile 2002 - 10.21.37

Z

ZABAIONE COTTO

5 uova più 1 intero 180g. di zucchero 5 min. v.3 con farfalla agg. 250g. di marsala cuocere 7 m. 70° v. 2

ZABAIONE FANTASTICO!

Ingrdienti:
2 uova e 2 tuorli
1 mis di marsala
1 mis di vino bianco
(ricordo il marsala può essere sostituito da succo d'arancia)
150 gr di zucchero
proc:
Inserire la farfalla, le uova e lo zucchero, montare a vel 3 per 4'.
Mentre gira a vel 3 inserire a filo i liquidi e cuocere 5' a 70-80° sempre a vel 3.
Risultato qualcosa di spumoso e soffice, sodo quasi adatto per farcire una torta.
Io ho fatto mezza dose esatta ed ho ridotti i vari tempi solo di 30".
Provate!
Chiara martedì 8 aprile 2003 - 15.28.26 daniela lunedì 19 gennaio 2004 - 13.49.55
zabaione
E' vero!! E' fantastica. Per Natale l'ho usato come crema per il pandoro usando il succo d'arancia anzichè il marsala perchè c'erano bambini. Era squisito!! maria bg giovedì 22 gennaio 2004 - 9.03.32

ZABAIONE GELATO CALDO

1 dose di zabaione come ricettario base (se preferite sostituite il marsala con 1 misurino di succo d'arancia bionda). 200 gr di panna fresca.
Preparate lo zabaione come da ricettario, mettetelo in una ciotola a raffreddare, intanto pulite il boccale e montate la panna. Mettetela in frigo fino a quando lo zabaione non sarà freddo. Incorporate la panna adagio nello zabaione, bagnate degli stampini monodose (8 circa) e versatevi il dolce, ponete in congelatore almeno 3 ore. Al momento di servirli sformateli sui piattini e passateli al grill fin quando vedete che cominciano a sciogliersi un po'. Spolverateli di cioccolato fondente a scagliette, e-o amaretti sbriciolati, o mandorle tritate e tostate, oppure croccante grattato, insomma sbizzarritevi... è sublime ve lo assicuro!
mercoledì 2 ottobre 2002 - 15.50.51

ZEPPOLE DI PASQUA

...dalla solita scheda allegata a Voi...Noi...Bimby
INGREDIENTI:
550 gr di acqua 400 gr di farina 00 50 gr di farina di semola 2 cucchiai di zucchero 2 cucchiai di olio di oliva qualche buccia di limone arancia e mandarino 1 pizzico di sale 1/2 misurino di liquore Strega miele per guarnire olio per friggere
PREPARAZIONE
Inserite nel boccale l' acqua, le bucce di limone, aranncia e mandarino, il sale, lo zucchero e l'olio: 6 min temp Varoma vel 1 Togliete le bucce dal boccale, aggiungete il liquore Strega e

la farina dal foro del coperchio: 40 sec vel 6 spatolando: Versate l' impasto su un piano di marmo e lavorare con le mani unte di olio formando delle piccole ciambelline: Friggete in oilo bollente: Cospargete lezeppole di miele mentre sono ancora calde.

Zeppole di pasta cotta

2 tazze da caffelatte di farina - 2 tazze da caffelatte di acqua - 1 limone - 1 arancia - 1 tazzina da caffè di anice - miele - diavolilli

In una pentola di alluminio pesante portare ad ebollizione l'acqua, grattuggiare la buccia dell'arancia e del limone ed aggiungere l'anice. Versare la farina mescolando con un robusto cucchiaio di legno fino a che l'impasto diventa una palla piuttosto omogenea.

Disporre l'impasto su una spianatoia ben unta di olio e con un pestello unto pestare la pasta rapidamente finché non sono scomparsi tutti i grumi di farina.

Impastare di nuovo facendo riprendere alla pasta divenuta elastica la forma di una palla.

Tagliare dei pezzetti dell'impasto e lavorarlo formando un cordone largo come un dito e formare delle ciambelle.

Disporre le ciambelle per qualche ora su un canovaccio e friggerle stando attenti agli eventuali schizzi d'olio quando le zeppole squigliano.

Sciogliere il miele sul fuoco con il limone spremuto e appena sarà diventato bello fluido intingervi le zeppole e disporle nel piatto di portata cospargendole di diavolilli.

Lella sabato 24 gennaio 2004 - 9.26.39

Zeppole di S. Giuseppe

per la correttezza questa ricetta non l'ho adattata io, me la trovo tra le ricette che ho raccolto l'anno scorso e visto che il prossimo mese e' S. Giuseppe ho pensato che a qualcuno potesse inrteressare.
Un saluto a tutti

Zeppole di S. Giuseppe

Ingredienti
Per l'impasto 500 gr. di farina 750 gr. di acqua 35 gr. di strutto 15 gr. di sale 4 uova e 8 tuorli 1 bustina di cannella olio per friggere Per la crema: 2 uova ½ lt. di latte scorza di un limone 50 gr. di farina 100 gr. di zucchero
per decorare zucchero a velo - cannella – ciliegie candite
Preparare l'impasto:
inserire nel boccale acqua, sale e strutto 12 min. 100° vel. 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 3 la farina 20 sec. vel. 4 e 6 min. 90° vel. 3. Lasciare raffreddare l'impasto e poi unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 le uova una per volta 30 sec. vel. 6. Inserire l'impasto ottenuto in una siringa e formare tante ciambelle e friggerle in abbondante olio caldo a fuoco basso. Far gonfiare le ciambelle e farle dorare aumentando la fiamma. Scolarle e farle asciugare su carta assorbente.
Preparate la crema: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 8 min. 80° vel. 4 mettere da parte e lasciare raffreddare. Decorare le zeppole con crema, cannella, zucchero a velo e ciliegie candite. NB se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungere uno o due uova o della farina se dovesse risultare troppo liquido.

Zeppole

ZIPPULAS

Ingredienti: 500 g di farina bianca; 100 g di ricotta; 50 g di zucchero; 30 g di lievito di birra; 2 uova; 2 patate; 3 cucchiai di grappa; 2 bustine di zucchero a velo; 1 arancia; ½ limone; ½ bustina di zafferano; olio per friggere; sale.

Procedimento: Lavate le patate e mettetele in una pentola con l'acqua fredda e lessatele; scolatele, pelatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate unitamente alla ricotta. Mettete il composto di patate e rcotta in una terrina, unite le uova, lo zucchero, lo zafferano, la scorza grattugiata di limone, il succo di arancia filtrato, la grappa, il lievito fatto sciogliere nel latte intiepidito e la farina bianca. Amalgamate con cura tutti gli in gradienti, formate una palla, avvolgetela in un panno e lasciate riposare circa 30 minuti, finché non avrà raddoppiato il suo volume. Inumidite le mani e modellate delle ciambelline. Scaldate in una padella per fritti abbondante olio, tuffatevi le ciambelline poche alla volta; lasciatele dorare, quindi con una paletta toglietele e mettetele a perdere l'unto su carta assorbente da cucina; spolverizzate con lo zucchero a velo

ZEPPOLE PUGLIESI

questa l'ho presa da www.web2you.it: le ho provate, sono eccezionali...
per decorare: crema, zucchero a velo e amarene sciroppate.
Prepara l'impasto:
inserisci nel boccale acqua, sale, burro e strutto: 10 min. 100° vel. 3;
Aggiungi dal foro del coperchio (con lame in movimento) le farine: 20 sec. vel. 4; ancora 5 min. 90° vel. 3; 1 min, 90° vel. Spiga.

Lascia raffreddare l’impasto ottenuto e unisci dal foro del coperchio (sempre con lame in movimento vel. 4) la scorza di limone e le uova: 30 sec. vel. 6. Otterrai un'impasto liscio e omogeneo (se non si stacca dal boccale, aggiungi un pò di farina).
Inserisci l’impasto ottenuto in una tasca da pasticciere con bocchetta a foro stellato e forma tante ciambelle, friggi in abbondante olio caldo a fuoco basso. Se ti è difficoltoso formare la zeppola (diametro non più grande di 5/6 cm) direttamente in olio, formala su una carta oleata bucherellata, inserendo zeppole e carta in una padella con olio basso: quando la zeppola incomincerà a gonfiarsi, si staccherà dalla carta e devi passarla in un'altra padella (questa con olio molto caldo) per terminare la frittura...
Scola le zeppole e lasciale asciugare su carta assorbente.
Decora con riccioli di crema, zucchero a velo e amarene.
carmen (Trani) mercoledì 3 marzo 2004 - 10.36.41

ZUPPA CECI FUNGHI E FARRO

Ricetta del corso di cucina tenutosi dal team di San benedetto del tronto settembre 2003
Ingredienti.
400 g di ceci lessati 4oo g di funghi misti di bosco freschi o surgelati
una tazza di farro tenuto a bagno per qualche ora 500 g d'acqua
aglio prezzemolo olio un cucchiaio di dado bimby
Soffriggere olio aglio e prezzemolo 3 minuti 100° vel. 4
Introdurre i funghi e far insaporite 2 minuti a 100° vel.1, versare l'acqua, il dado ed il farro e cuocere per 15 minuti a 100° vel.1 infine i ceci e programmare altri 10 minuti a 100° vel.1.
La zuppa è stata servita in una ciotola fatta di pasta di pane.
gioia giovedì 2 ottobre 2003 - 23.34.18

ZUPPA DI LENTICCHIE CON EBLY

Ingredienti per 4 p:
150 g di lenticchie 150 g di ebly 1 l di brodo di verdura 1 porro 1 carota 1 costa di sedano verde 1 spicchio d’aglio 1 foglia di alloro 2 fette di lardo timo 4 cucchiai di olio extrav sale e pepe
Preparazione:
Mettere nel boccale porro, carota, sedano, aglio lardo e timo da vel 1 a 7 per 4 sec. Aggiungere l’olio 3 min 100° vel1. Mettere il brodo di verdura, le lenticchie e l’alloro e il sale 20.min 100° vel1. Aggiungere Ebly 15 min 100° vel 1. Servire con pepe.
Chiara martedì 16 marzo 2004 - 0.16.29

ZUPPA DI RISO E LIMONE

Agrumi la cucina del Sole
200 gr. di riso (per minestre), 1 litro di brodo (o acqua e dado Bimby), 3 uova, 1 limone, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b
Versare nel boccale 1 litro di brodo (o acqua e dado Bimby) 8 min. 100° vel. 1. Unire il riso e cuocere per 15 min. 100° vel. 1. A pochi minuti dalla cottura aggiungere le uova e il succo del limone. A cottura ultimata unire il prezzemolo tritato. Servire caldo. CONSIGLIO: Facoltativa l'aggiunta di parmigiano marzia giovedì 1 agosto 2002 - 8.08.45

A.C.E.....2
Aglio marinato.....2
Albero di natale o grappolo di pane.....2
GRAPPOLO o ALBERO DI NATALE di pane.....3
Alici al limone.....3
AMARO LEMOLIVO.....3
AMOR POLENTA.....4
APERITIVO ALL'ANANAS.....4
APERITIVO ALL'ARANCIA.....4
APERITIVO ALLA PESCA.....4
ARANCINI DI RISO (Regione Sicilia).....5
Artichoke dip.....5
asparagus dip dietetico.....6
ANTIPASTO DI PEPERONI.....6
Avocado spread (crema da spalmare).....6
baba' rustico.....7
Barchette con crema di broccoletti.....7
base di biscotto per torte gelato.....8
Battuto di olive e carciofini.....8
Bavarese al caffè.....8
Bavette con salsa alla trota.....8
Biscottini al vino.....9
Biscotti con anice.....9
BISCOTTI AL PROSCIUTTO E FINOCCHIO.....9
biscotti di marola.....9
BISCOTTINI ALLE MANDORLE.....10
biscotti ferro di cavallo.....10
BISCOTTI ALLE OLIVE E PARMIGIANO.....10
biscotti allo zenzero.....11
Biscotti del Re.....11
BISCOTTI GRANELLA DI MANDORLE.....11
BISCOTTI SALATI AL PROFUMO DI BASILICO.....12
bistecca alla bimby.....12
BISTECCA ALLA BISMARCK.....12
BISTECCA ALLA CACCIATORA.....13
BISTECCA ALL'ARLESIANA.....13
bocconcini di maiale al latte.....13
Bonèt.....14

branzini al varoma**.....14**
Brioche**.....14**
Brioches alle mele**.....15**
brioches come al bar**.....15**
Brioche alla Campofranco**.....16**
bruschette al gorgonzola**.....16**
BUDINO DI RICOTTA**.....16**
BUDINO DI RISO (Dose per 8 persone)**.....17**
BUDINO DI MELE**.....17**
BUDINO AL CIOCCOLATO**.....18**
Caffè goloso**.....19**
CAMILLE**.....19**
CANESTRINI RIPIENI:**.....19**
cantucci**.....19**
Cantuccini**.....20**
Carciofi all'acqua pazza**.....20**
CARCIOFI CON PISELLI**.....20**
Carote salad**.....20**
Castagnaccio**.....21**
castagnole di Linda**.....21**
CHEESCAKE AL PHILADELFIA**.....21**
Cheesecake Streiptoso**.....22**
CHOUX AL FORMAGGIO E PROSCIUTTO**.....22**
Ciabatta- delle Simili**.....23**
CIABATTA**.....24**
ciambella allo yogurt**.....24**
Ciambellone alla ricotta**.....25**
Ciambellone americano di Vera (angel food cake)**.....25**
Cioccolat Cioccolatini Anna**.....25**
Cocottine ai tomini**.....26**
cocktails co**.....26**
Liquore al cioccolato**.....26**
Vov**.....26**
Colomba classica**.....27**
Colomba di bmary**.....28**
Conchiglie di baccala e spinaci**.....29**
conchiglie in salsa di carote**.....29**
Conchiglie in salsa di pomodorini**.....29**
CONSERVA DOLCE DI MALANZANE**.....30**

COPPA PRIMAVERA**30**
cornetti**30**
Cornetti per Roby**31**
cornettini salati**31**
Cornetti dolci**32**
cornucopia maiale e broccoli**32**
costolette d' agnello con verdure al varoma**32**
Crema ai frutti di bosco (Ebly)**33**
CREMA AL CAFFè**33**
CREMA DI LIMONCELLO**33**
CREMA AL WHISKY**33**
nuova crema al whisky**34**
CREMA ALLA MENTA**34**
Crema di broccoli con la sogliola**34**
CREMA DI CAROTE**34**
Crema di lattuga**35**
Crema di lenticchie**35**
Crema di patate o parmentier**35**
errata corrige Crema Parmentier**36**
crema di piselli e gamberetti**36**
CREME CARAMEL**36**
CREMA AL LIMONE**36**
CREMA**37**
CREMA PASTICCERA**37**
Crema pasticcera**37**
CREMA ALL'ARANCIA**37**
CREMA DI VANIGLIA**37**
CREME CARAMEL**38**
Cremone Bimby**38**
crepes di Pasqua**38**
Croissant**39**
croissant**39**
CROSTATA AGLI ASPARAGI**40**
CROSTATA AL LIMONE**40**
CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA**40**
CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA**40**
CROSTATA DI LIMONE**41**
crostata di mele**41**
Crostata Salata Ai Funghi**42**

crostatine alla nutella.....42
CROSTINI ALLA FIORENTINA.....42
DADO.....43
dado al basilico.....43
dado di pesce.....43
DADO DI PESCE.....43
DADO PUGLIA.....43
DADO CALABRIA.....44
DADO LOMBARDIA.....44
DADO VEGETALE.....44
DADO PIEM0NTE.....44
DADO LIGURIA.....45
dado per brodo di Sandeh.....45
Dolce di mele.....46
DISCHI DI SEMOLINO CON SALSA AL BASILICO.....46
DOLCE SOFFICE ALL'ARANCIA.....46
Dolcetti di riso senza glutine.....47
Detersivo per lavare il Bimby.....47
Ebly al pesto con patate e fagiolini.....48
Ebly con cime di rapa e pesto.....48
FAGIOLINI AL CURRY.....49
Fantasia di focaccia.....49
Farfalle ai carciofi.....50
Farfalle ALLA POLPA DI GRANCHIO.....50
Farfalle con salsa al salmone.....50
FARFALLE ROSA.....50
Farinata di ceci -FARINATA GENOVESE.....51
fave dei morti.....51
FETTUCCINE ALLA PAPALINA.....51
fiori di zucca ripienii alla ligure.....52
focaccia brindisina.....52
FOCACCIA DI PATATE.....52
FOCACCIA Farcita.....53
focaccia genovese.....53
focaccia con la salvia.....53
focaccie pasquali.....53
Formaggio.....54
FRAPPE – CHIACCHIERE.....54
friselle baresi.....55

FRITTATA.....55
frittelle di carnevale.....55
frolla salata.....56
FROLLINI DI RISO E CIOCCOLATO.....56
Garganelli a l ragù di mortadella.....57
gel o gelatina per crostate.....57
GELATO ALLA CREMA.....58
GELATO ALLA PANNA IN CROSTA DI AMARETTI(NOCCIOLE , MANDORLE , PISTACCHI).....59
gelato al cioccolato bianco.....59
GELATO ALL'AMARETTO.....59
GELATO STRACCIATELLA.....60
GELATO DI ROSE.....60
GELATO DI RICOTTA.....60
GELATO ALLA CREMA.....60
GELATO ALLE FRAGOLE.....61
GELATO ALLE MELE.....61
GELATO ALLA FRUTTA CON YOGHURT.....61
GELATO ALLE NOCCIOLE.....61
gelato la base per fare tutti i gusti.....62
gelato al bacio.....62
gelato al bacio.....62
GELATO ALLA CREMA.....62
GELATO ALLA PANNA IN CROSTA DI AMARETTI.....63
GELATO CIOCO MENTA.....63
gelato di banane e di frutta.....63
gelato al cioccolato bianco.....64
gelato fiordilatte.....64
GRISSINI TORINESI STIRATI.....65
GRISSINI STITATI TORINESI SENZA GRASSI.....66
GUSTOSO GELATO AL CIOCCOLATO.....66
gelato fiordilatte.....66
gelato fiordilatte.....67
GELATO DI BANANE.....67
GELATO DI YOGURT.....67
Glassa all'acqua.....67
Glassa al cioccolato.....68
Glassa reale.....68
GLASSA REALE (BIANCA).....68

Gnocchi di patate senza glutine.....68
GNOCCHI DI RICOTTA E SEMOLINO.....69
GNOCCHI DI SPINACI.....69
GNOCCO FRITTO.....70
Gratin col Bimby.....70
Grissini.....70
grissini agli aromi.....71
GRISSINI TORINESI STIRATI.....71
GRISSINI STITATI TORINESI SENZA GRASSI.....72
Hauptgerichte (non chiedetemi la traduzione del nome!) Ricetta tedesca:.....73
KRUMIRI.....74
Insalata di ceci al pesto di salvia.....75
INSALATA DI POLLO AL SESAMO.....75
involtini melanzane.....75
La mia torta Mimosa.....76
lasagne agli asparagi.....77
lasagne al pesto di rucola.....77
LATTE CONDENSATO.....77
Latte con tanta, tanta schiuma.....78
LINGOTTO DI CIOCCOLATO.....78
Linguine al pesto con gamberetti.....79
LIQUORE ALLA LIQUERIZIA.....79
liquore Bayles.....79
LONZA ALLA SALVIA CON MELE.....80
MAIONESE.....81
MAIONESE.....81
MAIONESE COTTA, TIPO CALVE.....81
MAIONESE COTTA tipoCALVE'.....82
maritozzi.....82
Marmellata di agrumi e mele.....82
marmellata di cachi e noci.....83
Marmellata di carote e limoni.....83
marmellata di ciliegie.....83
Marmellata di Fichi e cacao.....84
MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA.....84
Marmellata di kiwi.....84
Marmellata di Kiwi e banane.....84
Marmellata di melone.....85
marmellata di peperoncini.....85

marmellata di peperoni ***85***
marmellata di prugne ***85***
Marmellata di fichi e cacao ***86***
Marmellata di patate americane ***86***
MARMELLATA di PRUGNE,PRUGNE SECCHE E NOCI ***86***
marmellata di uva ***86***
mascarpone ***87***
Mascarpone ***87***
Mascarpone ***87***
Mele a vapore di moscato ***88***
meringata ***88***
Meringhe ***88***
Meringhe di Telenad ***88***
MERLUZZO ULTRA LIGHT ALLA VENEZIANA ***89***
mousse al prosciutto di chiara ***89***
Mousse di formaggi ***90***
MOUSSE DI PROSCIUTTO ***90***
MOUSSE DI CREMA LIMONE CON SALSA DI FRAGOLE ***90***
MOUSSE DI ARANCIA (con latte condensato) ***90***
mousse di cotto "dietetica" ***91***
Mousse di prosciutto ***91***
Muffin ***92***
Muffins di Telenad ***92***
Muffin prugne e cioccolato ***92***
NUTELLA ***93***
nutella ***93***
nutella fatta con le uova di pasqua ***94***
NUTELLA ALLE UOVA PASQUALI ***94***
COME UTILIZZARE IL CIOCCOLATO DELLE UOVA DI PASQUA ***94***
Paella TM 21 ai frutti di mare ***95***
Paella ai frutti di mare ***95***
PAELLA AI FRUTTI DI MARE ***95***
Paella con grano Ebly ***95***
Pan brioche ***96***
pan brioche morbido ***96***
Pan brioches morbido di Elena ***97***
pan di spagna ***97***
Pan dolce ***97***
PANDORO BIMBY ***98***

PAN MEINI E CIAMBELLA ***98***
pannociato: ***98***
PANE ***99***
IL PANE DI FRANCESCO ***99***
PANE alla Birra ***99***
Pane Alla Carota ***99***
PANE ALLA ZUCCA ***100***
Pane all'olio ***100***
pane all'olio ***100***
Pane arancione ***101***
pane bianco senza glutine ***101***
pane con frutta secca ***101***
PANE DELLA MEZZ'ORA ***102***
Pane di Farro e Segale ***102***
IL PANE DI ZARINA ***103***
PANE FRANCESE IMBOTTITO ***103***
pane senza glutine ***104***
Pane senza glutine ***104***
Pane zopf ***104***
PANETTONE GASTRONOMICO ***105***
PANETTONE GENOVESE ***105***
panettone genovese ***106***
Panini alla Francese (Dany) ***106***
panini al latte ***107***
PANINI AL LATTE ***107***
PANINI ALLA FRANCESE MODIFICATI ***107***
Panini semidolci (Simili) ***108***
PANNA COTTA AL CAFFE' ***109***
PANNA DA CUCINA ***109***
passatelli ***109***
pasta al limone ***110***
Pasta alla cenere ***110***
PASTA BIGNE' ***110***
pasta cavata ***110***
pasta con funghi, salsiccia e piselli ***111***
PASTA DOLCE ALLA RICOTTA PER TORTE E BISCOTTI ***111***
PASTA E CECI ***111***
Pasta e Patate ***111***
pasta frolla ***112***

Pasta Frolla con Miele ***112***
PASTA FROLLA ***112***
pasta frolla all'olio ***112***
pasta mezza frolla ***113***
pasta per beignets(utile per gli choux) ***113***
pasta per orecchiette ***113***
PASTA PER PIZZA ***113***
PIZZAAAA ***114***
pasta senza uova ***114***
PASTA SFOGLIA ***114***
pasta sfoglia ***115***
PASTA SFOGLIA ***115***
Pasticcio di Crepes e Radicchio ***115***
pastiera di eledigi ***116***
Pastiera "Mia" alla vitulatina ***116***
PASTIERA NAPOLETANA ***117***
Pastiera napoletana con Ebly ***117***
PASTIERA RUSTICA ***118***
Penne ai gamberetti ***118***
PENNE ALLA GOLOSA ***118***
penne al sugo di arancia ***119***
PENNE CON ZUCCHINE ***119***
PENNETTE AGLI ASPARAGI ***119***
PENNETTE AL LPENNETTE AL LIMONE E NOCI ***120***
PENNETTE VERDE BOSCO ***120***
peperoni trifolati ***120***
Pesche (dolci) ***120***
PESCHETTE ***121***
PESTO ALLE MANDORLE ***121***
plum cake allo yogurt ***121***
PLUMCAKE ALLO YOGURT ***122***
PIADINA ROMAGNOLA ***122***
impasto per pizza senza glutine ***122***
impasto per pizza ***123***
PIZZA AL POMODORO ***123***
PIZZA RUSTICA AI FORMAGGI ***124***
PIZZA SEMI INTEGRALE ***124***
pizzettine ***125***
PLUM CAKE 4/4 ..... ***125***

Plumcake all'arancia.....125
PLUM CAKE ALLO YOGURT.....126
PLUMCAKE ALLO YOGURT.....126
Polenta con salsicce e pancetta.....126
Poolo alle mandorle e zenzero.....126
Polpette al sugo.....127
polpettine al vino e finocchi.....127
POLPETTONE DI TONNO.....128
POLPETTONE DI TONNO.....128
POLPETTONE patate e fagiolini.....129
Purè ai tre ortaggi.....129
purea fave patate rucola.....129
quadratini al pesto di rucola.....130
Quiche ai funghi.....130
QUICHE AI PORRI E SALMONE.....131
Quiche di ricotta e salmone.....131
Raffaello - con latte in polvere.....132
RAPPORTO ACQUA – PASTA.....132
RAVIOLONI farciti al vapore.....132
Ribollita.....133
Riccioletti.....133
RICOTTA.....133
Ricotta.....133
RICOTTA E QUESO BLANCO.....134
RISO AL CURRYRISO AL CURRY CON GAMBERI.....134
RISO ALL'INDONESIANA+VERDURE AL VAPORE.....135
RISO DOLCE ALL'ARANCIA.....135
RISO NEI PEPERONI A VAROMA.....136
RISOTTO AL LIMONE.....136
risotto al radicchio rosso per 2.....136
risotto al radicchio rosso di treviso.....137
risotto alle mandorle e carote.....137
Risotto alle primule.....138
RISOTTO CON CARCIOFI TRIFOLATI.....138
RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA.....139
Risotto delicato.....139
risotto gamberetti e rucola.....139
RISOTTO ROSA per due.....140
risotto rucaola e gamberetti.....140

RISOTTO SPECH E ZUCCHINE ***140***
ROCHER ***141***
ROCHER ***141***
ROLLATA FARCITA ***141***
rollè gran successo ***142***
rose del deserto fantastiche ***142***
ROSELLINE IN PASTA BRISE' ***142***
Roselline Rustiche ***143***
rosette con la besciamella ***143***
ROTOLI PRIMAVERA AL PROSCIUTTO ***143***
ROTOLO DI TACCHINO ***144***
rotolo farcito alla crema di limone ***144***
Ruota di focaccia barese ***145***
SALSA MORNAY ***146***
salsa tapenade ***147***
SALSA TONNATA VELOCE ***147***
Sandwich ***147***
Sardinaira ***148***
semifreddo alle mandorle ***148***
SEMIFREDDO MATTONELLA DELLA NONNA ***148***
semolino ai carciofi ***149***
Sfinci di S. Giuseppe ***149***
Sformato di Parmigiano ***150***
SFORMATO DI PATATE E RATATOUILLE ***150***
Sgombri ripieni ***151***
SIMIL NUTELLA BIMBY ***151***
Sorbetto alle mele verdi ***151***
Sorbetto al Cointreau ***152***
ALRO SORBETTO AL LIMONE ***152***
spaghetti aglio e olio ***152***
spaghetti alla chitarra ***153***
Spaghetti big estate ***153***
SPAGHETTI CON MOLLICA AL FINOCCHIETTO ***153***
SPAGHETTINI IN CAMBUSA ***154***
SPEZZATINO CON PATATE ***154***
sottofiletto di vitellone al sugo di funghi ***154***
STELLA DI NATALE ***155***
Straccetti alle erbe ***155***
Stracchin gelato ***156***

Strauben ***156***
strudel di verdure ***156***
STRUDEL DI ZUCCHINE CAROTE E BASILICO ***157***
Struffoli ***157***
STRUFFOLI ***157***
SUCCO A.C.E ***158***
succo di frutta ***158***
Sugo alla papalina ***158***
sugo con cicale ***159***
Super pane multicereali ***159***
Tacchino Al Vapore In Insalata ***160***
Tagliatelle alla crema di zucchine ***160***
tagliatelle con farina di castagne ***161***
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI ***162***
tagliolini mari e monti ***162***
TARALLI PUGLIESI ***162***
Tempura (pastella leggerissima) ***163***
Tigelle ***163***
Tiramisù al melograno ***163***
Torrone Bianco ***163***
TORTA ALL'ANANAS ***164***
TORTA ALL'ARANCIA ***164***
tiramisu alla ricotta ***164***
TORTA 21 MARZO ***165***
torta 25 aprile 2003 al caffè ***165***
Torta al cacao e yogurt ***166***
Torta al cocco e nutella ***166***
Torta al limone ***166***
torta al limone senza glutine ***167***
Torta al limoncello ***167***
torta allo yogurt ***167***
TORTA BRIOCHE A BOCCONCINI ***168***
Torta caprese: versione 1 ***168***
torta caprese: variante 2 ***168***
Torta con calle ***169***
Torta con cuore morbido di marmellata ***170***
TORTA DELLA NONNA ***170***
TORTA DI CILIEGIE ***170***
TORTA DI FORMAGGIO MARCHIGIANA ***171***

TORTA DI LATTE ***171***
TORTA DI MANDORLE E PERE ***171***
TORTA DI MELE DIETETICA SOFFICE DI SANDRA ***172***
torta di mele tedesca ***172***
torta alle mele alta e leggera ***173***
TORTA DI PATATE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO ***173***
TORTA DI PESCHE ***174***
TORTA DI RISO DI SUSANNA ***174***
torta dolce di erbette ***174***
Torta frangipane all'amaretto ***175***
torta fredda ai frutti di bosco ***175***
torta fresca di limone ***175***
TORTA FRESCA DI PESCHE ***176***
torta glassata all'arancia ***176***
TORTA MANTOVANA ***177***
TORTA MARIA (CAPRESE?) ***177***
Torta polacca ***178***
torta ricca di ricotta ***178***
Torta rustica con i peperoni ***179***
TORTA RUSTICA DI BIETOLE ***179***
TORTA SABBIOSA ***180***
Torta Salata Asparagi e Orzo ***180***
TORTA SALATA DI FUNGHI E SALSA BESCIAMELLA ***181***
TORTA SALATA AL FORMAGGIO ***181***
Torta semplice per il the ***182***
TORTA SOFFICE DI CIOCCOLATO E PERE ***182***
TORTA SOFFICE DI NOCCIOLE ***183***
torta torronata ***183***
Torta tricolore al cioccolato ***184***
TORTA VERDE ***185***
TORTA VERDE ***185***
TORTELLI CON MELE E UVETTA ***185***
TORTINI DI MOUSSE DI CIOCCOLATO ***186***
TRECCIA BRIOCHE ***186***
Treccia di pane al latte ***187***
trofie estive ***187***
Ricetta 3 limoni ***187***
Treccia di Pane al Latte ***188***
UOVA ALLA RUCOLA ***189***

vellutata di patate.....190
VELLUTATA DI POMODORO DI OLIVIER.....190
Vellutata di pomodori e patate light.....190
Vellutata di Sedano Rapa.....191
Vellutata di sedano e finocchio.....191
Vellutata di zucca.....191
Vellutata di zucca light.....192
Vellutata di zucchine e pomodori.....192
VENTAGLI DI SFOGLIA.....192
Waffel.....193
waffel.....193
yogurt.....194
zabaione cotto.....195
Zabaione fantastico!.....195
Zabaione gelato caldo.....195
ZEPPOLE DI PASQUA.....196
Zeppole di pasta cotta.....196
Zeppole di S. Giuseppe.....197
Zeppole di S. Giuseppe.....197
Zeppole.....197
zeppole pugliesi.....198
zuppa ceci funghi e farro.....198
Zuppa di lenticchie con Ebly.....198
Zuppa di riso e limone.....199